MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
DES POSTES ET DES TÉLÉGRAPHES

EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE 1900
À PARIS

RAPPORTS
DU JURY INTERNATIONAL

Groupe X. — Aliments

DEUXIÈME PARTIE. — CLASSES 60 À 62

PARIS
IMPRIMERIE NATIONALE

M CMII

C. F. E

RAPPORTS DU JURY INTERNATIONAL

DE

L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900

1150

MINISTÈRE DU COMMERCE, DE L'INDUSTRIE
DES POSTES ET DES TÉLÉGRAPHES

EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE 1900
À PARIS

RAPPORTS
DU JURY INTERNATIONAL

Groupe X. — Aliments

DEUXIÈME PARTIE. — CLASSES 60 À 62

Fb 250
557

PARIS
IMPRIMERIE NATIONALE

MCMII

CLASSE 60

Vins et Eaux-de-vie de vin

RAPPORT DU JURY INTERNATIONAL

PAR

M. PAUL LE SOURD

PRÉSIDENT DU SYNDICAT DES JOURNAUX SPÉCIAUX ET PROFESSIONNELS DE FRANCE

DIRECTEUR DU *MONITEUR VINICOLE*

C. F. E.

IMPRIMERIE NATIONALE.

COMPOSITION DU JURY.

BUREAU.

MM. Kester (Gustave), vins et spiritueux, président honoraire du Syndicat des vins en gros (Président des Comités, Paris 1900), membre de la Chambre de commerce de Paris, *président*. . . . . France.

Galitzine (le prince), vice-président du Jury des vins, Paris, 1889, *vice-président*. . . . . Russie.

Le Sourd (Paul), directeur du *Moniteur vinicole*, président du Syndicat des journaux spéciaux et professionnels de France (Comité d'admission, Paris 1900), *rapporteur*. . . . . France.

Chandon de Briailles (Raoul), vins de Champagne (maison Moët et Chandon) [Grand prix, Paris 1889, secrétaire des Comités, Paris 1900], président du Tribunal de commerce d'Épernay, *secrétaire*. . . . . France.

JURÉS FRANÇAIS TITULAIRES.

MM. Allain (Alfred), vins, juge au Tribunal de commerce de la Seine (Jury, Paris, 1889; Comité d'admission, 1900). . . . . France.

Arnould (Ch.), vins de Champagne (maison Saint-Marceaux de Reims), conseiller général de la Marne, vice-président du Syndicat du commerce des vins de Champagne (Comité d'admission, Paris 1900). . . . . France.

Aubert (Paul), vins mousseux (maison Akermann-Laurance), membre de la Chambre de commerce de Saumur. . . . . France.

Augé, député de l'Hérault, viticulteur. . . . . France.

Bastide (Joseph), expert du Ministère des Colonies (Jury 1889, Comité d'admission 1900). . . . . France.

Besson-Perrault, propriétaire viticulteur à la Réghaïa (Algérie). . . . . France.

Blonde (Jules), président de la Chambre syndicale des vins et spiritueux en gros de Paris. . . . . France.

Bruneton (Fernand), viticulteur à Nîmes, président du Syndicat agricole du Gard (Comité d'admission, Paris 1900). . . . . France.

Buhan (Eugène), vins, président de la Société philomathique de Bordeaux (Jury, Paris 1889). . . . . France.

Calvet (Auguste), sénateur, président du Syndicat des viticulteurs des Charentes. . . . . France.

Cazeaux-Cazalet (Georges), président du Comice agricole et maire de Cadillac (Comités, Paris 1900). . . . . France.

Charton (Claude), vins, secrétaire de la Chambre de commerce de Beaune. France.

Chevalier, vins, à Bordeaux. . . . . France.

Convert (François), professeur d'économie rurale à l'Institut national agronomique, directeur de la *Revue de viticulture*. . . . . France.

Cros-Bonnel, ancien député, viticulteur . . . . . France.

Darlan (Jean), viticulteur, ancien député, ancien Ministre de la justice (Président d'honneur des Comités). . . . . France.

Delcous, vins et eaux-de-vie, secrétaire général honoraire de l'Union du commerce en gros des vins et spiritueux. . . . . France.

Dumas (Francisque), vice-président de la Chambre de commerce de Villefranche (Rhône) et de la Chambre syndicale des vins en gros du Beaujolais. . . . . France.

Duras (Eugène), eaux-de-vie (Jury, Paris 1889, Comité d'admission, Paris 1900), à Cognac. . . . . France.

MM. Folliot (Jules), vins, vice-président du Conseil général de l'Yonne, maire de Chablis . . . . . France.
Gabriel (Louis), vins (Comités, Jury, Paris 1889) . . . . . France.
Génie (Joseph), ancien secrétaire du Syndicat général du commerce des vins et spiritueux de France, membre du Tribunal de commerce de Carcassonne (Comité d'admission, Paris 1900) . . . . . France.
Guillet, viticulteur (maison Rouyer et Guillet), à Saintes . . . . . France.
Girardin (Louis), président de la Chambre syndicale des débitants de vins du département de la Seine . . . . . France.
Gouvert (Joseph), négociant en vins à Paris . . . . . France.
Janneau (Pierre-Louis), eaux-de-vie d'Armagnac, vice-président du Syndicat national du commerce en gros des vins, spiritueux et liqueurs . . . . France.
Jarlauld (François), négociant en vins à Bercy, président honoraire du Syndicat national et de la Chambre syndicale . . . . . France.
Josserand (Alexandre), vins (maisons Champy et Cie), à Beaune . . . . . France.
Krug (Paul), président du Syndicat du commerce des vins de Champagne (Comité d'installation, Paris 1900) . . . . . France.
Lalande (Armand), propriétaire-viticulteur et négociant, à Bordeaux . . . . . France.
Laporte-Bisquit (Maurice), sénateur de la Charente, eaux-de-vie (Jury 1889). France.
Larcher, président honoraire du Syndicat national des vins et spiritueux de France . . . . . France.
Latour (Louis), viticulteur, président honoraire de la Chambre syndicale des vins de Beaune, ancien président du Tribunal de commerce, vice-président honoraire de la Chambre de commerce de Beaune . . . . . France.
Laurent (Auguste), président de la Société d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault . . . . . France.
Leenhardt-Pomier, président de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault . . . . . France.
Letellier, ancien distillateur, vice-président du Comité central des distillateurs et fabricants de spiritueux de France et des colonies . . . . . France.
Lévêque (Frédéric), ancien député de la Côte-d'Or, propriétaire-viticulteur à Corgoloin (Côte-d'Or) . . . . . France.
Malaquin, syndic des Courtiers-Gourmets . . . . . France.
Marguery (Jean), président du Comité de l'alimentation parisienne, membre de la Chambre de commerce de Paris (Comités, Jury, Paris 1889) . . . . . France.
Martell (Édouard), sénateur, conseiller général de la Charente, eaux-de-vie, président de la Chambre de commerce de Cognac et de la Société d'agriculture de la Charente . . . . . France.
Mauvigney (Gérôme, maison Marceau), vice-président de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de la Gironde . . . . . France.
Messine (Hippolyte), vins et spiritueux, membre de la Chambre de commerce de Montpellier . . . . . France.
Mugnier (Frédéric), propriétaire-viticulteur et distillateur à Dijon . . . . . France.
Raguin (Léon), secrétaire de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux, Paris (Comité de 1900) . . . . . France.
Régnier (Théodore), ancien président du Tribunal de commerce et membre de la Chambre de commerce de Dijon (Comité d'admission 1900) . . . . . France.
Rémy-Martin (Paul), membre de la Chambre de commerce d'Angoulême, à Rouillac (Charente) . . . . . France.
Ricard (le docteur Henri), député de la Côte-d'Or, viticulteur (Comité de 1900) . . . . . France.
Robin (Armand), eaux-de-vie (maison Jules Robin et Cie), membre de la Chambre de commerce de Cognac, vice-président de la Société des industriels et commerçants de France . . . . . France.
Rouget (Paul), viticulteur à La Garde (Var) . . . . . France.
Roy-Chevrier (Joseph), vins, à Bourgneuf-Val-d'Or (Saône-et-Loire) . . . . France.

MM. Savignon (Henri), propriétaire viticulteur à Bir-Kassaa (Tunisie). . . . . France.
Taquet (Paul), directeur de la *Revue vinicole*. . . . . France.
Termes-Dubroca, propriétaire-viticulteur à Bazas . . . . . France.
Thomas-Bassot père (Augustin), viticulteur, ancien négociant en vins à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or). . . . . France.
Thuillier (Henri), conseiller général, propriétaire à Meurad (Algérie). . . . France.
Vert (Jean-Baptiste), négociant en eaux-de-vie à Jarnac (Jury, Lyon 1894). France.

JURÉS FRANÇAIS SUPPLÉANTS.

MM. Chapuis (Louis), vins, membre de la Chambre syndicale de la Seine, juge suppléant au Tribunal de commerce de la Seine. . . . . France.
Croizet (Léon), eaux-de-vie (médailles d'or, Paris 1878; Jury, Paris 1889; Comité d'admission, Paris 1900). . . . . France.
Denuzières (Charles), membre de la Chambre de commerce de Saint-Étienne. . . . . France.
Ferrer (Léon), viticulteur, président de la Société agricole, scientifique et littéraire des Pyrénées-Orientales, membre du Comité de direction de la Société des viticulteurs de France (Comité d'admission, Paris 1900). . France.
Fortin (Gabriel), courtier-gourmet en vins, assermenté près le Tribunal de commerce de la Seine, juge au Tribunal de commerce de la Seine. . . . . France.
Frette, membre de la Chambre de commerce d'Oran. . . . . France.
Gaucher (Bernard), propriétaire-viticulteur à Montlouis (Indre-et-Loire). . France.
Gaud (Joseph), président de la Chambre syndicale des représentants en vins et spiritueux et du Syndicat général des courtiers représentants de commerce et d'industrie de France et des colonies. . . . . France.
Gès, viticulteur à Saint-Genis-des-Fontaines (Pyrénées-Orientales). . . . . France.
Girard (J.-B.), négociant en vins, membre de la Chambre syndicale de la Seine, à Paris. . . . . France.
Lachambeaudie (Louis), ancien syndic, courtier-gourmet de Paris. . . . . France.
Levillain (Armand), président honoraire du Syndicat national du commerce en gros des vins, spiritueux et liqueurs de France (Comité d'admission, Paris 1900). . . . . France.
Martinet (Jules) [maison Martinet, Piat et Clouturier], à Mâcon. . . . . France.
Méjanelle (Albert), ingénieur des arts et manufactures, viticulteur à Nîmes. . . . . France.
Petit (Paul), président du Syndicat des négociants en vins et spiritueux de l'Yonne . . . . . France.
Sabot (Albert), vins en gros, adjoint au maire du XIIe arrondissement, membre de la Chambre syndicale. . . . . France.
Vivarès (Frédéric), viticulteur à Frontignan (Hérault) . . . . . France.

JURÉS ÉTRANGERS TITULAIRES.

MM. Leiden, consul, Cologne-sur-Rhin . . . . . Allemagne.
Dahlen (H. W.), conseiller royal, secrétaire général de la Société allemande de viticulture à Wiesbaden. . . . . Allemagne.
Schlumberger (R. de), à Vienne . . . . . Autriche.
Athanasoff (V.). . . . . Bulgarie.
Romero Valdespino (Sebastian), producteur-exportateur de vins. . . . . Espagne.
Santarelli (Julio), président de la Chambre de commerce espagnole à Paris. . . . . Espagne.
Wiley (H. W.), chimiste en chef du Département de l'Agriculture. . . . . États-Unis.
Pheysey, directeur au département des vins de la Société coopérative des armées. . . . . Grande-Bretagne.

MM. Pappa (G.), négociant..... Grèce.
Agoston de Kis-Joka (Joseph), député..... Hongrie.
Ottavi (Édouard), docteur, député..... Italie.
Pavoncelli (Joseph), commandeur, ancien ministre, député..... Italie.
Ayulo (Alfredo), consul général du Pérou, à Paris..... Pérou.
Samodaes (le comte de), ancien ministre des finances, pair du royaume, directeur de la Compagnie royale vinicole du Nord..... Portugal.
Cincinnato da Costa (B. C.), professeur à l'Institut agronomique de Lisbonne, ancien député, membre de la Commission exécutive..... Portugal
Troubetzkoï (le prince), vice-président du Jury des vins à Nijni-Nogovrod. Russie.
Carissy (A.-G.)..... Roumanie.
Salomon (Georges), négociant..... Serbie.
Fonjallaz (Eugène), député à Epesses (Vaud)..... Suisse.
Bouvier (Eugène), de la maison Bouvier frères, à Neufchâtel..... Suisse.
Baudouy (René)..... Turquie.

JURÉS ÉTRANGERS SUPPLÉANTS.

MM, Steenackers (Raymond), sénateur, négociant en vins à Anvers..... Belgique.
Vance (L. J.), rédacteur en chef de la *Wine Press*..... États-Unis.
Miroslaw de Kulmer (le comte)..... Hongrie.

EXPERTS.

MM. Allard (Jules), courtier en vins, Paris..... France.
Aubin (D.), négociant en eaux-de-vie, Paris..... France.
Aumoine, propriétaire à Jarnioux (Rhône)..... France.
Aurignac (Émile d'), propriétaire, à Paris..... France.
Balaresque, négociant à Bordeaux..... France.
Barre (Ernest), négociant en vins, à Villeneuve-Saint-Georges..... France.
Beaudet (A.), ancien président du Tribunal de commerce de Beaune..... France.
Bédhet, négociant en vins à Paris..... France.
Bédout (Louis), propriétaire-viticulteur à Cazaubon (Gers)..... France.
Bellonnet (Henri), négociant en vins à Paris..... France.
Berthault, rédacteur en chef de la *Revue vinicole*, à Paris..... France.
Bessière (Henri), négociant, à Charenton..... France.
Bianchi (Joseph), à Soudac (Crimée)..... Russie.
Bidouze (Denis), propriétaire-viticulteur à Monlezun-d'Armagnac (Gers).. France.
Blondeau (Louis), propriétaire à Beaune..... France.
Bonnet, négociant en vins à Montrouge..... France.
Bordas (le docteur), sous-directeur du Laboratoire municipal à Paris..... France.
Bouchard, secrétaire général de la Société industrielle d'Angers..... France.
Bourne, négociant en eaux-de-vie à Paris..... France.
Brisson (Jules), viticulteur, maire de Blois..... France.
Broca, négociant en vins à Vincennes..... France.
Buhan (E.-J.) fils, négociant en vins à Bordeaux..... France.
Buisneau, viticulteur, maire de Vouvray-sur-Loir (Sarthe)..... France.
Cadot, courtier à Paris..... France.
Cambuzat-Roy, propriétaire-viticulteur à Auxerre..... France.
Carles (Édouard), viticulteur à Narbonne..... France.
Carré (R.), négociant en eaux-de-vie à Paris..... France.
Cassat, courtier à Libourne..... France.
Chalut-Voiry, à Rochecorbon (Indre-et-Loire)..... France.
Chapelle, professeur départemental d'agriculture du Var..... France.

MM. Cotillon, négociant en vins à Paris. . . . . France.
Coulon (Anatole), négociant en spiritueux à Bordeaux. . . . . France.
Cuvillier, négociant en vins à Paris. . . . . France,
Dalbanne, vice-président de la Société vigneronne à Auxerre. . . . . France.
Danglade, président du Tribunal de commerce de Libourne. . . . . France.
Deromas, courtier à Blaye. . . . . France.
Derozier, négociant en vins à Paris. . . . . France.
Descas (Camille), vins à Bordeaux. . . . . France.
Desclozeaux, avocat à la Cour, rédacteur au *Moniteur vinicole* à Paris . . . . . France.
Desgroux (J.), négociant en eaux-de-vie à Montrouge . . . . . France.
Desplace, négociant à Lyon . . . . . France.
Dourland, propriétaire viticulteur à Sèvres. . . . . France.
Dumas-Fillion, président du Syndicat des vins de Lyon. . . . . France.
Dupard, propriétaire à Puligny-Montrachet (Côte-d'Or). . . . . France.
Durouchoux (E.), négociant en vins à Paris . . . . . France.
Dutemple (Gustave), courtier en vins à Reims. . . . . France.
Duvergey-Taboureau, négociant en vins à Meursault (Côte-d'Or). . . . . France.
Duvernay, propriétaire viticulteur à Lyon. . . . . France.
Favreau, négociant à Jarnac. . . . . France.
Ferret, viticulteur à Fontès (Hérault). . . . . France.
Fleury (Émile), viticulteur à Vineuil (Indre-et-Loire). . . . . France.
Fournier (Maximin), courtier en vins à Florensac (Hérault). . . . . France.
Franc, professeur départemental d'agriculture à Bourges. . . . . France.
Fulcrand-Coste, juge au Tribunal de commerce de Béziers . . . . . France.
Gardelle. . . . . Belgique.
Garnier (P.), négociant en eaux-de-vie à Choisy-le-Roi. . . . . France.
Gaulnes (de), viticulteur, maire de Langoiran (Gironde). . . . . France.
Gauthier (J.), négociant à Saint-Mandé . . . . . France.
Girard (Alexandre), à Beaulieu (Maine-et-Loire). . . . . France.
Goerg, courtier en vins à Reims. . . . . France.
Gouaux (Léon), négociant en vins à Paris . . . . . France.
Goubault (Edmond), courtier en vins à Épernay. . . . . France.
Goulet (Émile), négociant en vins à Paris. . . . . France.
Gouroux, maire de Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or). . . . . France.
Gravet, négociant en vins à Bercy. . . . . France.
Grivault (Albert), propriétaire à Meursault (Côte-d'Or). . . . . France.
Griveau (A.), négociant à Levallois-Perret. . . . . France.
Guénier, président de la Société d'agriculture d'Auxerre. . . . . France.
Halphen, chimiste au Ministère du commerce. . . . . France.
Huet, vins, à Libourne. . . . . France.
Imbault (Alfred), propriétaire à Meursault (Côte-d'Or) . . . . . France.
Imbert (Oronce). . . . . Belgique.
Ivanoff (Alexandre), attaché au Ministère de l'agriculture . . . . . Russie.
Jacquet (E.), négociant en vins à Paris . . . . . France.
Jobard-Jobard, à Meursault (Côte-d'Or). . . . . France.
Joninon, négociant à Paris. . . . . France.
Josset (Ernest), vins, à Villeneuve-Saint-Georges. . . . . France.
Joubert, à Bourg (Gironde). . . . . France.
Karrer, négociant à Saint-Denis. . . . . France.
Kester (Lucien), négociant à Saint-Mandé . . . . . France.
Lafaye (Ch.), négociant à Castelnau-d'Auzan (Gers). . . . . France.
Lagardère (le docteur), viticulteur à Castelnau-d'Auzan (Gers). . . . . France.
Lambert, négociant à Paris. . . . . France.
Laneyrie (Paul), vins, à Charenton. . . . . France.

MM. Lanneluc-Sanson, courtier à Bourg (Gironde) . . . . . France.
Laprun, courtier en eaux-de-vie à Paris . . . . . France.
Lasserre (Ernest), négociant à Bordeaux . . . . . France.
Legrand, négociant à Paris . . . . . France.
Louvet (G.), négociant à Paris . . . . . France.
Lung, maison Eschenauer, à Bordeaux . . . . . France.
Magnien . . . . . France.
Marc, négociant à Paris . . . . . France.
Mathieu (André), négociant à Gaillac . . . . . France.
Médeville-Numa, vice-président du Syndicat de Cadillac (Gironde) . . . . . France.
Mégret, négociant à Paris . . . . . France.
Méric, secrétaire général du Comice de Podensac (Gironde) . . . . . France.
Messener-Blanchet, courtier à Paris . . . . . France.
Mestrezat, négociant à Bordeaux . . . . . France.
Meunier, vins, au Pradet (Var) . . . . . France.
Mommessin, distillateur à Charnay-les-Mâcon (Saône-et-Loire) . . . . . France.
Monnet (J.-G.), à Cognac . . . . . France.
Montané, vins, à Toulouse . . . . . France.
Moureaux (L.), négociant à Paris . . . . . France.
Nasse, à Campagne-Armagnac (Gers) . . . . . France.
Nélis, négociant à Bruxelles, juge au Tribunal de commerce . . . . . Belgique.
Nicolas, négociant en vins à Paris . . . . . France.
Passemard, président du Syndicat de Saint-Émilion . . . . . France.
Pernet . . . . . France.
Picard, négociant en eaux-de-vie à Pantin . . . . . France.
Poupon, propriétaire-viticulteur à Meursault (Côte-d'Or) . . . . . France.
Pradal, président du Tribunal de commerce de Béziers . . . . . France.
Prost (Alexis), courtier à Paris . . . . . France.
Proust (G.), négociant à Paris . . . . . France.
Ramelot, courtier en vins, au Havre . . . . . France.
Rateau (F.), courtier à Fontenay-sous-Bois . . . . . France.
Raynal (Charles), négociant à Narbonne . . . . . France.
Richon (Fernand), vins, à Bordeaux . . . . . France.
Roche, négociant à Paris . . . . . France.
Rogée, à Saint-Jean-d'Angély . . . . . France.
Roumengon (Jean), président du Comice agricole de Toulouse . . . . . France.
Savignon, négociant à Paris . . . . . France.
Scaliet, à Paris . . . . . France.
Senard, propriétaire à Aloxe-Corton (Côte-d'Or) . . . . . France.
Simon (L.), négociant à Paris . . . . . France.
Taberne-Franck, Hérault . . . . . France.
Tarbouriech, juge au Tribunal de commerce de Pézenas (Hérault) . . . . . France.
Thévenet, président de la Chambre syndicale des vins de Lyon . . . . . France.
Thierriat, vins, à Saint-Mandé . . . . . France.
Uhlmann, courtier à Bordeaux . . . . . France.
Van den Bussche-Nihouls, à Anvers . . . . . Belgique.
Van der Kelen, sénateur à Louvain . . . . . Belgique.
Van Rompaye, vins, à Bruxelles . . . . . Belgique.
Vavasseur, secrétaire général de l'Union vinicole d'Indre-et-Loire . . . . . France.
Vialar (E.), négociant en vins à Paris . . . . . France.
Villeneuve (Le comte de), propriétaire-viticulteur à Cognien (Savoie) . . . . France.
Vincens, sous-directeur du laboratoire municipal de Toulouse . . . . . France.

VINS ET EAUX-DE-VIE DE VIN.

PREMIÈRE PARTIE.

LES BOISSONS AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES.

L'Exposition de 1900 a obtenu, dans son ensemble, un succès dont on entend encore les échos de toutes parts.

Au point de vue spécial des vins et des spiritueux elle a présenté un intérêt exceptionnel, qui a dépassé celui des précédentes expositions universelles.

A l'Exposition universelle de Paris, en 1855, la viticulture et le commerce français se trouvèrent, pour la première fois, en présence de leurs concurrents étrangers. Ce fut pour nous une magnifique victoire, par le nombre des exposants, l'affluence des visiteurs, le chiffre des récompenses que nous attribua le jury international.

A Londres, en 1862, la production et le commerce des vins de France obtinrent encore une part légitime de succès. On remarqua, outre les distinctions accordées à nos produits bordelais, bourguignons, mâconnais, angevins et méridionaux, des médailles décernées à des vins et à des eaux-de-vie d'Algérie. Cependant, comme le disait le rapporteur, c'était encore, pour notre jeune colonie, « l'enfance de l'art ». Mais, ajoutait-il : « par l'expérience, le choix des cépages, l'amélioration de l'outillage, on arrivera à produire de bons vins ordinaires et des vins de liqueur ». Notre viticulture algérienne a heureusement réalisé aujourd'hui l'espoir exprimé ainsi en 1862.

Beaucoup plus importante que toutes les précédentes, l'Exposition universelle de 1867, à Paris, réunit dans la classe des boissons fermentées, présidée par M. Pasteur, un nombre croissant d'exposants venus d'Allemagne, d'Autriche, d'Espagne, du Portugal, d'Italie, de Suisse, etc., présenter leurs vins, leurs cidres, leurs eaux-de-vie, leurs rhums, leurs kirschs, leurs liqueurs, comparativement aux nôtres. Le nombre des récompenses, et surtout des médailles d'or, que le jury international attribua aux exposants français, est le meilleur témoignage de la supériorité dont nous fîmes preuve sur nos concurrents de tous pays.

Nous ne citerons que pour mémoire les expositions universelles de Vienne en 1873, de Philadelphie en 1876. La France, malgré ses malheurs, alla y moissonner une belle part de récompenses, car les produits de ses vignerons et de ses distilleries y furent représentés dignement.

L'Exposition universelle de 1878 réussit au delà de toutes les espérances. Au point de vue vinicole, elle offrit cet intérêt spécial de démontrer à l'étranger que le phylloxera

n'avait pas encore tout détruit. Viticulteurs et négociants présentèrent aux visiteurs les produits des vignobles encore existants, et les fruits des efforts qu'on commençait à faire pour vaincre le fléau. Échantillons et récompenses furent très nombreux. Le jury reconnut que de sérieuses améliorations s'étaient introduites dans la vinification et que, malgré le phylloxera, la France était encore la première pour la qualité, et même pour la quantité de ses produits. Ce rang, elle ne le perdra jamais, car elle le doit non seulement à l'énergie de ses viticulteurs, à l'intelligence de ses négociants, à l'habileté de ses distillateurs-liquoristes, mais encore à son climat et à la nature de son sol. Il y a là des privilèges naturels qu'aucune autre nation ne saurait nous ravir.

Les expositions internationales d'Amsterdam en 1883, d'Anvers en 1885 et surtout de Paris en 1889 ont confirmé notre suprématie. Dans cette dernière exposition, nos grands crus ont montré la même excellence que précédemment : « On les a revus tels à peu près qu'en 1855 », disait le rapporteur. Mais c'est surtout dans les qualités secondaires que le progrès se manifesta, en dépit du phylloxera et des cryptogames. De médiocres elles étaient devenues bonnes, quelquefois excellentes, grâce aux soins ingénieux des producteurs et à la science des négociants. En 1889, près de 6,000 exposants avaient envoyé à la classe 73 de 24,000 à 25,000 échantillons de vins, et l'on en comptait encore environ 5,000 dans les classes 74 et 75 (spécimens d'exploitation rurale et de viticulture). Quant aux spiritueux de toutes sortes, ils ne représentaient pas moins de 1,440 exposants. Nos cognacs, nos armagnacs, nos kirschs, nos rhums, nos eaux-de-vie de cidre recueillirent des récompenses méritées.

Enfin, l'Exposition de 1900 vient de montrer à l'univers la France victorieuse du phylloxera et des autres maladies de la vigne, ayant reconstitué ses vignobles et reconquis intégralement son antique splendeur. Ce ne sont plus les efforts de notre lutte qu'on a admirés, comme en 1878 ou en 1889 ; ce sont les merveilleux résultats de notre succès définitif. Près de 35,000 échantillons de vins et d'eaux-de-vie de vin, envoyés par environ 10,000 exposants, faisaient de la Classe 60 le musée œnologique le plus complet et le plus varié qui se puisse imaginer. A côté des crus illustres de tous les pays, figuraient les produits plus modestes de grande consommation, produits dont l'importance commerciale est si grande et qui présentaient, en conséquence, tant d'intérêt pour le Jury. Celui-ci a pu constater que, si la France a conservé les grands vins et les célèbres eaux-de-vie qui font sa renommée universelle, elle dispose, aussi, en abondance et plus que jamais, d'excellents produits courants, de parfaite constitution, de qualité irréprochable et de prix très abordable. A tous égards, nous sommes en mesure de soutenir la lutte contre la concurrence étrangère.

Ce triomphe est dû également à la viticulture et au commerce français, qui, chacun dans sa sphère, ont accompli d'admirables progrès. La réunion des Classes 36 (viticulture) et 60 (vins et eaux-de-vie) dans la partie Est de la Galerie des Machines a donc été une idée très heureuse, puisqu'elle a mis côte à côte des collaborateurs qui, quoi qu'on dise et quoi qu'on fasse, auront toujours besoin les uns des autres et sont indissolublement liés par leurs propres intérêts. C'est pourquoi nous nous honorons d'avoir

toujours ardemment travaillé à leur bonne entente, et nous nous félicitons que l'Exposition universelle de 1900 ait de nouveau mis en lumière leur solidarité naturelle.

CARACTÉRISTIQUE DE L'EXPOSITION DES VINS EN 1900.

Quatre Classes intéressaient la production et le commerce des boissons à l'Exposition universelle de 1900 :

La Classe 36 : Matériel et procédés de la viticulture ;

La Classe 60 : Produits alimentaires d'origine viticole, vins et eaux-de-vie de vin ;

La Classe 61 : Sirops et liqueurs, spiritueux divers, alcools d'industrie ;

Enfin, la Classe 62 : Boissons diverses, qui comprenait les cidres, la bière et les boissons gazeuses.

Le trait caractéristique, que nous avons eu plaisir à relever, a été la réunion des Classes 36 et 60 dans la Galerie des Machines, aussi bien pour la France que pour les pays étrangers. On a pu voir entremêlés par une disposition des plus heureuses : la viticulture et le commerce ; les instruments aratoires, les outils du vigneron, les appareils de la vinification, ceux de l'œnologie et de la distillerie. La cave des producteurs était voisine du chai des négociants. Les rustiques demeures de nos paysans étaient reproduites avec fidélité, non loin des merveilleux pavillons où fraternisaient les expositions des propriétaires et des négociants du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne. Nous avons vu, dans cette organisation, un symbole des rapports amicaux qui doivent unir la viticulture et le commerce, dont les intérêts seront toujours solidaires, par la nature même des choses. L'inimitié entre eux serait deux fois déplorable, car ils sont des collaborateurs nécessaires, concourant également au même but. Le négociant achève ce que le viticulteur a commencé. Ils ne peuvent rien l'un sans l'autre. Ils peuvent tout en étant amis. Qu'ils veuillent donc oublier à jamais les dissensions passagères qui les ont parfois séparés et conserver désormais précieusement les sentiments de bonne entente que l'Exposition de 1900 a si bien manifestés !

Cette idée, qui nous tient au cœur et sur laquelle nous revenons sans cesse depuis de longues années, a été exprimée aussi par M. Jean Cazelles, secrétaire général adjoint de la Société de Viticulture, dans un banquet qui avait lieu justement à la veille de l'ouverture de l'Exposition. S'adressant aux représentants du commerce invités à cette fête, M. Cazelles s'exprimait ainsi :

« Combien sont vaines les préventions que les viticulteurs, au dire de certains mauvais esprits, éprouveraient à l'égard du commerce des vins !

« Nous avons des ennemis communs, redoutables pour nous, producteurs, autant que pour vos confrères du commerce et pour le trésor public : ce sont les fraudeurs et les falsificateurs, gens habiles, audacieux, subtils, que rien n'effraie, que rien ne rebute, dépourvus de scrupules, tels enfin que devaient être ces Grecs de l'antiquité qui vénéraient Hermès à la fois comme le dieu du négoce et celui des voleurs.

« Nulle part, vous ne trouverez des encouragements plus chaleureux qu'ici dans la lutte

que vous soutenez contre ces malfaiteurs; nulle part, on n'applaudira davantage à vos efforts pour assurer la répression efficace de leurs méfaits.

« Vous voulez vendre du vrai vin, du vin pur; seuls les viticulteurs peuvent vous en fournir; nos intérêts et les vôtres sont étroitement liés, si bien que, quand votre commerce chôme, notre industrie languit. Réserver le marché aux produits naturels de la vigne, en même temps développer de plus en plus la consommation, c'est plus que notre désir commun, c'est notre commun besoin. La loyauté, la probité, ces vertus françaises, que nous nous faisons honneur de pratiquer, si, dans la viticulture et dans le commerce, tout le monde sans exception les pratiquait comme nous, nos affaires et les vôtres iraient certainement beaucoup mieux. Ne désespérons pas, cependant, du succès que nous poursuivons ensemble; nos efforts associés le préparent; nous l'atteindrons.

« Cette union féconde du commerce et de la viticulture va du reste se manifester bientôt dans une occasion solennelle, avec un éclat particulier.

« Je ne crains pas de m'aventurer en annonçant que notre exposition des vins et eaux-de-vie assurera, dans ce grand concours international, dans ce champ clos où les rivalités de l'univers entier se donneront rendez-vous, une incontestable primauté à notre patrie bien-aimée; soyons fiers, Messieurs, de conserver à sa couronne de gloire cet inimitable joyau! »

Nous avons tenu à rappeler ces paroles, parce qu'elles démontrent une fois de plus que les représentants les plus éclairés, les plus autorisés de la propriété, se rendent compte que le commerce, trop souvent honni par ceux qui ne comprennent pas son rôle, est cependant et sera toujours l'intermédiaire indispensable de l'écoulement des produits de l'agriculture.

Que le viticulteur arrive à préparer son vin aussi parfaitement que possible, c'est là sa fonction normale. Mais il n'a ni le temps, ni les moyens, ni les aptitudes voulues, pour rechercher les débouchés; présenter les marchandises sous la forme la plus propre à satisfaire les goûts, si divers et si changeants, de la consommation de tous les pays; réunir les types variés que réclame la clientèle, qui devient chaque jour plus exigeante, on peut même dire plus capricieuse, à mesure qu'on s'ingénie davantage à la flatter et à lui complaire.

Enfin, au point de vue du crédit, il est évident que le commerce est, par définition même, mieux placé pour réussir que la propriété. Chacun doit donc se cantonner dans ses attributions propres; mais, pour leur mutuel avantage, qu'ils continuent à marcher la main dans la main, comme nous les avons vus à l'Exposition de 1900!

Les heureux résultats constatés à l'Exposition de 1900 ne pouvaient être obtenus que par l'union du viticulteur et du négociant. Il est nécessaire d'insister sur cet accord indispensable, car si le commerce ne peut se passer de la viticulture, jamais la viticulture n'a eu plus besoin du commerce qu'à notre époque, où elle doit écouler des récoltes dont l'abondance va toujours croissant.

Absorbé par les soins incessants que réclame son exploitation agricole, le viticulteur ne peut pas s'occuper de détailler ses produits, de rechercher des débouchés, d'aller

solliciter la consommation, de voyager ou d'envoyer des voyageurs, de se mettre en relations avec des représentants, des commissionnaires ou des courtiers, partout où ses vins auraient chance d'être vendus. Le viticulteur, habitant le plus souvent loin des grands centres, ignore les besoins de la consommation, ses exigences, ses caprices, ses goûts parfois changeants comme la mode. Au contraire, le négociant, n'ayant pas les soucis quotidiens de l'agriculture, peut se consacrer à cette tâche multiple, délicate, infiniment variée, qui veut une attention sans cesse en éveil et, pour ainsi dire, «le flair» que peut seul acquérir un spécialiste. Il fait plus : non content de satisfaire les besoins existants, il cherche à en faire naître de nouveaux, de façon à faciliter l'écoulement des marchandises disponibles. C'est ainsi qu'en présentant des échantillons avec l'art nécessaire, il parviendra à susciter le goût et l'habitude de telle qualité de vin, dans une région où elle était ignorée.

Ce n'est pas tout. Il faut tenir compte des faits : or le fait est, qu'à tort ou à raison, le consommateur exige que son vin courant varie le moins possible comme saveur et comme couleur. La nature ne s'inquiète nullement de cette exigence, et, selon les années, les conditions climatériques, le progrès ou l'absence des maladies, etc., fournit des produits très variables à tous égards. Notre commerce, qui suit de près la qualité des récoltes successives, sait quelles différences et même quelles «sautes» brusques elles présentent, comme degré alcoolique, comme bouquet, comme richesse de coloration, comme goût, comme solidité, etc. Il est évident que le viticulteur, qui ne peut vendre que ce qu'il récolte, ne saurait remédier à ces inégalités aussi constantes qu'inévitables, malgré les soins culturaux les plus minutieux. Le rôle du commerce est d'obvier à cet inconvénient capital. Le négociant achète et réunit des vins qui se complètent, de manière à corriger les imperfections des uns par les qualités des autres, et à marier, dans la proportion la plus convenable, les diverses sortes qui se prêtent le mieux à constituer des mélanges de qualité et de valeurs constantes. Certes, c'est là un art véritable, que seul le négociant sait et peut pratiquer. Seul, en effet, il peut aller choisir, dans des contrées, souvent éloignées, les éléments utiles à ses combinaisons; seul aussi il possède l'expérience particulière qui permet d'arriver à l'uniformité que désire le consommateur en déterminant avec exactitude le degré d'alcool et de couleur, le titre acide, la dose d'extrait sec, etc., de chacun des produits destinés à s'allier pour former un tout harmonieux, hygiénique, de bon goût et de prix abordable. Telle est la vérité; telles sont les opérations commerciales nécessaires pour l'immense majorité des vins, car si les vins fins échappent à la règle, même dans un pays aussi favorisé que le nôtre ils seront toujours l'exception.

Les coupages, ainsi pratiqués, ont encore cette utilité inestimable de rendre marchands des vins dont le producteur ne pourrait tirer aucun parti si le négociant n'était pas là pour effectuer ces habiles combinaisons par lesquelles il bonifie les produits médiocres, les remonte sans les alcooliser, donne de la fraîcheur, du fruité, du corps ou de la couleur à ceux qui en manquent, fait disparaître les saveurs désagréables; enfin rend propres à la consommation des vins qui, pris isolément chez le producteur, se-

raient inacceptables. On peut ajouter que, même pour les vins réussis et dans les années heureuses, le concours du négociant est indispensable afin d'assurer la qualité. En effet, même dans ce cas, il ne joue pas le personnage d'un intermédiaire passif : c'est lui qui donne au produit brut d'une excellente récolte le fini exigé par le goût si susceptible du consommateur; c'est dans ses chais que le vin reçoit les soins incessants qu'il réclame pour se perfectionner. Sa limpidité, sa conservation, son amélioration progressive, le développement de son bouquet, sont en grande partie l'œuvre du négociant. La moindre négligence de celui-ci pourrait amener un amoindrissement sensible de la qualité et, par conséquent, de la valeur vénale. Le vin est un produit délicat qui ne saurait acquérir tout son mérite que par la science consommée du commerce venant achever l'œuvre commencée par le viticulteur.

A un autre point de vue essentiel, celui du crédit, le commerce n'est pas moins indispensable à la propriété. On a osé dire parfois que le moment est plus proche qu'il ne croit, où il sera appelé à disparaître et où la propriété devra, soit en transformant, soit en faisant appel à des éléments nouveaux, se passer d'un intermédiaire, qui ne fait qu'entraver l'écoulement de ses produits sans pouvoir justifier son existence par des services rendus. « Pas d'intermédiaire ! » Il faut n'avoir aucune idée des phénomènes économiques pour émettre une pareille opinion. Nous voudrions bien voir où en seraient réduits les producteurs s'il leur fallait écouler eux-mêmes leurs récoltes. Rien n'est plus difficile que d'avoir affaire directement au consommateur. Pour le satisfaire, il n'y a pas seulement à lui livrer de bonne marchandise, à peu près toujours égale de qualité comme nous le disions, il est nécessaire encore de lui accorder du crédit et un crédit assez long. De plus, on doit compter avec les pertes de tout genre auxquelles la propriété serait incapable de résister et que le commerce supporte cependant. Le négociant est celui qui garantit le plus le producteur contre la mauvaise fortune et lui assure la possibilité de continuer ses cultures, en lui enlevant tous les soucis vis-à-vis de la clientèle; ce ne sont pas là de minces services. L'intermédiaire a donc sa raison d'être, et, dans nulle branche de l'agriculture, on ne saurait s'en dispenser.

Mais que rêvent ceux qui parlent de le supprimer? Comme ils comprennent que la propriété a besoin de son argent de suite, ils songent à demander à des banques l'avance indispensable. Cette avance serait gagée sur la récolte, nécessairement. Ils pensent que les grandes institutions de crédit, ne sachant que faire de leurs capitaux, ne demandent qu'à les leur prêter. Certes, les établissements qu'on vise ont de l'argent, l'argent de leurs actionnaires, mais pense-t-on qu'il soit si facile de leur faire consentir des prêts? Il leur faut des garanties sérieuses, en dehors des récoltes qui peuvent s'altérer pendant le temps que dure l'emprunt. Enfin, ce genre d'opération serait-il si favorable à ceux au secours desquels on voudrait venir? On a accusé des acheteurs de mettre le couteau sous la gorge de leurs vendeurs : que serait-ce s'il s'agissait de prêts effectués par une banque que ne retiendrait aucune considération, n'ayant en vue que la défense des intérêts des actionnaires? Ce serait une exécution en règle qui suivrait le non-payement aux échéances prévues, et bientôt les ventes de vins aux enchères sur-

viendraient qui pèseraient lourdement sur les cours et les aviliraient, causant la ruine et des propriétaires eux-mêmes et des négociants. Nous ne voulons pour preuve que ce qui se passe avec le Crédit foncier; celui-ci s'empare des propriétés sur lesquelles il a prêté aussitôt qu'il a des craintes pour ses actionnaires. Les sociétés financières agiront de même à l'égard des récoltes sur lesquelles elles auront fait des avances. Ainsi, afin d'éviter le commerce, avec lequel il est cependant aisé de s'entendre, la propriété tomberait entre les mains de la finance, avec laquelle on ne peut jamais faire de sentiment.

Au fond, la grande erreur est de croire que le commerce réalise des bénéfices excessifs et de les lui reprocher. Il est évident que le négociant revend le vin plus cher qu'il ne l'a acheté au propriétaire. Mais qu'on suppute un instant les frais auxquels il est tenu, et l'on verra que, en dehors de son profit légitime, il est obligé de grever la marchandise d'une foule de dépenses que nécessite son écoulement même. La conservation, les traitements du vin sont onéreux. La manutention occasionne des pertes sensibles : il y a l'évaporation, les soutirages, les coulages, les accidents; il y a l'intérêt de l'argent qui dort, parfois longtemps; il y a les frais généraux de loyer, de personnel, de transports, etc. Si le propriétaire supporte l'impôt foncier, le négociant est comptable vis-à-vis du Trésor des impôts indirects; il subit toutes les tracasseries de la Régie et tous les frais qui en sont la conséquence. Enfin, quand un client est mauvais, il faut bien que le négociant passe son compte par profits et pertes. On ne doit donc pas lui reprocher des bénéfices, souvent bien modestes relativement au travail et aux soucis qu'ils ont exigés. Loin de voir dans le commerce un ennemi, que le viticulteur se rappelle toujours de quel prix est pour lui le concours des capitaux, des locaux, des relations et de la science de cet habile et précieux auxiliaire.

Puisse l'Exposition de 1900 être le point de départ de relations de plus en plus cordiales entre deux éléments indispensables au développement de notre richesse nationale aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur. Nous souhaitons que la meilleure entente règne désormais entre le viticulteur et le négociant, qui ne peuvent pas vivre l'un sans l'autre.

ORGANISATION DE L'EXPOSITION DES VINS ET DES EAUX-DE-VIE DE 1900, AU POINT DE VUE ARCHITECTURAL.

Conformément au programme depuis longtemps arrêté, l'Exposition universelle de 1900 a été inaugurée par le Chef de l'État, entouré des pouvoirs publics et des représentants de toutes les nations, le 14 avril. L'ouverture, pour le public, en a été faite le lendemain.

C'est dans la Galerie des Machines de 1889, partie Est, celle dont l'entrée se trouve près de l'avenue de la Bourdonnais, qu'étaient installées les Classes 36 (viticulture), 60 (vins et eaux-de-vie) et 61 (liqueurs et spiritueux).

On s'est enfin aperçu, après nombre d'essais dans les expositions précédentes, que la

vue de bouteilles alignées n'avait rien de réjouissant pour l'œil et que leur groupement, quelque ingénieux qu'il fût, ne parvenait pas à retenir les spectateurs. Grâce au concours d'architectes habiles [1] auxquels les comités d'installation des diverses classes de l'alimentation se sont adressés, on est parvenu à faire quelque chose de neuf, d'un aspect agréable, et de véritablement instructif. Au lieu de représenter les diverses régions qui prennent part à ce grand concours par des tonneaux ou des flacons, on a exprimé ces régions par des édifices rappelant le lieu d'origine des vins présentés. On a reproduit, à cet effet, des parties de monuments historiques parmi les plus originaux de chacune des provinces vinicoles.

Si l'on entre par la grande porte de l'avenue de la Bourdonnais, en passant sous la proue d'un navire, fac-similé de celui qui a apporté jadis le premier cacao en France, on a à sa droite le groupe bourguignon, l'Armagnac, les Charentes, l'Anjou; à gauche, le Nantais, le groupe de la Seine, les exposants du Midi (Pyrénées-Orientales, Hérault, Aude, le Gard, le Languedoc); enfin le chai modèle. Le centre est occupé par l'exposition centennale, et à la suite se dresse un grand pavillon circulaire pour le Bordelais. Celui-ci fait face ainsi à la grande salle des fêtes.

Les divers morceaux architecturaux qui ont servi à caractériser chacun des pays de production ont été heureusement choisis. Ainsi, pour la Bourgogne, sur l'une des façades du groupe, adossée à un pignon du xve siècle, c'est une échauguette en encorbellement de la rue de la Vannerie, à Dijon; puis, dans un angle rentrant, une tourelle de l'hôtel de Vogüé, avec un bout d'escalier extérieur du palais ducal. Le tout très exactement reproduit, le plus souvent de grandeur de l'exécution, parfois un peu plus petit, avec des dispositions très adroites pour la soudure entre eux des motifs provenant des divers édifices.

« D'autres fois, comme sur la façade antérieure de ce groupe, écrit M. L.-C. Boileau, dans une spirituelle causerie publiée par *l'Architecture,* c'est une bâtisse composée par l'artiste de 1900, mais si gentiment traitée dans le style du xve siècle bourguignon que le petit porche et la niche sur l'angle, pris à des maisons du temps, semblent avoir été conçus pour occuper la place où ils sont. Tout à côté, M. Laffillée y accole une façade de maison romane dessinée par Viollet-le-Duc et que j'avais remarquée dans une excursion à Cluny, en Saône-et-Loire. En retour viennent quelques travées d'un cloître de Semur, encore données par Viollet-le-Duc dans son *Dictionnaire :* de grandes arcades ogivales divisées par des meneaux et des roses d'un très beau dessin du xiiie siècle. On aperçoit, émergeant des toitures, au-dessus des édifices de Dijon, une tour avec un carillon; sonneurs : un jacquemart, sa femme et leurs enfants, des statuettes de plomb que l'on rhabille, paraît-il, de temps à autre, avec de véritables vêtements de couleurs voyantes.

« Voilà, certes, un joli nid pour les dix-sept sociétés qui y exposent les crus du pays : Clos-Vougeot, Beaune, Nuits, Pomard, Corton et cent autres...

[1] MM. Laffillée, J. Hermant. Gervais.

« Dans les découpures des fenestrages, sous les ogives, les poutres ou les voûtes des portiques, s'épanouit, touffue, pittoresque et verdoyante, une végétation de vigne, artificielle il est vrai, mais très joliment imitée et, à coup sûr, d'un effet décoratif des plus réussis. Les patines des matériaux et leurs accidents de vieillesse sont rendus avec beaucoup d'esprit. Le raccourci des expressions artistiques et leur groupement, joints à l'idée de bien-être qu'éveille le jus authentique de nos treilles nationales, donnent à ces décors d'autrefois un charme spécial, véritablement heureux. C'est aimable, vif et vrai, comme la vieille France. »

Passons aux Charentes et à l'Armagnac.

A l'angle du groupe, un puits de la Renaissance, qu'un viticulteur a reconstitué en vraie pierre de son pays. Ce groupe contient l'abbaye de Chastres, un clocher de la ville de Cognac, un très joli morceau de façade du logis de *garde-épée :* du Henri II touchant à la Renaissance, très délicat. On a fait des moulages de toutes les parties sculptées ou moulurées des édifices anciens, et on les a montés, dans l'Exposition, avec un soin, une habileté et une intelligence rares. Le fait est que ces reconstitutions seraient dignes de prendre place dans un musée.

Le logis de *garde-épée* a la date 1567 et, sur sa porte, on lit cette inscription naïve en six lignes : *Le Seigneur — soict la — garde de — lantree — et de la — sortie.*

Sur une autre face du groupe se voient de jolis créneaux, très caractéristiques, une grande salamandre en bas-relief que les bonnes gens du pays disent la nourrice de François Ier, à cause de l'inscription *Nutrisco et extingo;* puis une vieille maison du XVe siècle, dont les parties de pans de bois historiés sont encore moulées sur nature; dans le bas, une vraie boutique et un alambic de l'époque, ce qui prouve qu'il y a déjà bien longtemps qu'on produit, dans cette partie de la France, l'eau-de-vie si renommée.

A la suite, encore une façade romane; en revenant sur le devant, une réduction du clocher de Fleurance (Gers), car nous sommes ici dans l'Armagnac. Villes : Condom, Lectoure, etc.

Enfin, un petit chai composé par l'architecte, avec boutique de dégustation pour vins de Bordeaux, au compte de la Société coopérative de vente des propriétaires-viticulteurs de la Gironde, crus dissidents de la grande exposition bordelaise.

Au bout de la rangée des groupes ci-dessus, un pavillon de M. Bouvet-Ladubay, où l'architecte a copié un coin de l'hôtel de ville de Saumur, architecture de l'Anjou au XVe siècle.

La région angevine est aussi figurée par un très curieux pavillon tournant, de style Renaissance, monté sur rails circulaires qui permettaient de présenter chaque jour, sur l'allée principale, un des bars installés dans les six faces du pavillon.

Nous passons à l'autre rangée des groupes vinicoles, en commençant du côté de la salle des fêtes.

C'est d'abord un chai supposé pour un propriétaire récoltant 10,000 hectolitres. Installation modèle par M. Simoneton, organisateur. Fosse à vendange, élévateur-

IMPRIMERIE NATIONALE.

noria, fouloir-égrappoir, cuve en ciment pour vin blanc, foudre en bois pour vin rouge, enfin appareils de filtration, pasteurisation, etc.

Voici maintenant quelques étages réduits d'un clocher bâti en brique, à Toulouse.

Deux travées d'un cloître du XIVe siècle et, à côté, un bout de façade romaine, dit *porte d'Auguste,* que l'on voit à Nîmes. Il y a là de bien jolis chapiteaux de pilastres. La reconstitution est faite avec des moulages sur nature.

Le groupe comprend, cette fois, des producteurs de la Haute-Garonne, du Gard, de l'Hérault.

Nous passons à la tour des Pins de Montpellier, à l'abside de la célèbre abbaye de Saint-Guilhem-le-Désert, à une porte romane (celle de l'église de Maguelonne), puis à l'Aude, avec la porte narbonnaise de Carcassonne; enfin, dans les régions diverses, nous notons un beau coin roman pour l'Auvergne.

Nous voici maintenant tout près de l'entrée de la Galerie des Machines, — nous arrivons au groupe des Chambres syndicales de la Seine.

Beaucoup de morceaux de la Renaissance, des bas-reliefs de Jean Gonjon, une échauguette qui existe près l'hôtel Carnavalet, moulée et reconstituée.

Enfin, le clocher breton en tête de cette rangée de groupes, une très jolie composition de M. Laffillée dans le genre Henri III ou Henri IV, à l'instar du clocher de Roscoff, traitée dans le style local parfaitement interprété, rendue dans toutes les règles comme une construction de granit. On a remarqué la tourelle accolée à la grosse tour, complément logique des clochers du bon vieux temps. Ce morceau nous rappelle nos vignobles de l'Ouest, nantais et vendéens.

L'architecture des pays vignobles, conclut M. L.-C. Boileau résumant ses impressions sur toutes ces constructions, est spirituelle, surtout ingénieuse, avec des trouvailles charmantes, à toutes les époques de l'art français, aussi bien au XIe siècle qu'au moyen âge, que pendant la Renaissance et dans les siècles suivants. Je ne crois pas qu'on rencontre, dans d'autres pays où l'on ne boit pas de vin, des formes aussi aimables, si bien adaptées à une construction intelligente et rationnelle.

Les reconstitutions de M. Laffillée sont très consciencieuses, vues avec des yeux d'artiste, bien dans le caractère. Des motifs heureusement choisis, groupés avec art, liés par des morceaux composés de toutes pièces avec une adresse remarquable. M. Laffillée descend vraisemblablement d'une lignée de bons buveurs des crus français, Il a peut-être oublié ses ancêtres, mais leur sang n'en coule pas moins dans ses veines et revivifie incessamment sa verve.

M. Gervais avait construit pour le vin de Bordeaux, né sous un ciel méridional, boisson du foyer aussi bien que des fêtes, un kiosque léger à quatre arceaux, de forme circulaire, construit en treillage de fer, devant l'entrée de la salle des fêtes. Les colonnettes sont entrelacées de pampres et de raisins artificiels. Le kiosque est de forme polygonale; sur sa couverture des tiges s'élancent en courbes élégantes, entrelacées de couronnes de verdure. L'enceinte est percée de quatre entrées identiques ornées de draperies de velours rouge. La couleur générale de l'armature est du reste symbolique, elle est lie de vin. Au couronnement qui s'étend sur tout le pourtour, les noms des grandes régions viticoles du Bordelais avec les armes de chaque ville.

Sur chaque face du polygone on aperçoit la vue des principaux châteaux. La façade est peinte, soit de profil soit de face, avec une perspective plus ou moins étendue sur le paysage.

Ceux qui pénètrent dans le pavillon d'un seul coup d'œil circulaire voient les vignobles de la Gironde se présenter selon leur groupement réel dans les quatre panoramas qui se déroulent à l'intérieur du pavillon. L'un des tableaux représente le Médoc; l'autre le Blayais, le Bourgeais et le Libournais; le troisième les Graves, le Sauternais et les côtes qui produisent des vins similaires; enfin le quatrième panneau représente la ville de Bordeaux.

Au devant, des bouteilles disposées avec art permettent de connaître les noms des crus qui se trouvent en face dans les contrées représentées sur les tableaux.

Un beau plan en relief des vignobles girondins et placé au centre du pavillon offre le moyen de se rendre un compte plus exact de la topographie des diverses régions viticoles du département.

Enfin, des comptoirs de dégustation, installés dans les portes latérales, offrent l'occasion de faire une étude des produits de tous les crus.

Dans le coin gauche, près de la salle des fêtes, monte du sol jusqu'au faîte comme une énorme envolée de mousse, un motif rocaille Louis XV représentant l'apothéose du vin de Champagne; au-dessous, une sorte de voûte crayeuse fait songer aux caves champenoises. A droite une construction spéciale pour la cidrerie et, derrière, celle de la brasserie.

Vous voudriez que je m'appesantisse sur les données architectoniques du pavillon du champagne, écrit M. L.-C. Boileau, que j'y cherchasse une ordonnance, des formes logiquement construites, une pondération savante des divers éléments du décor! Fi donc! on me croirait un fâcheux personnage!

La composition mousse; il suffit que ce soit dans des nuances passant du verdinet le plus tendre à la crème légèrement rosée. Les lignes sont cascadeuses, les encorbellements délirants : c'est bien! Le flot s'élève avec des rondeurs qui s'étalent au-dessus de la galerie du premier étage, s'élève encore sous le grand arc de la galerie des machines avec des silhouettes dissymétriques; le statuaire, M. Peynot, met sur les fonds gondolés des figures de femmes souples, hardies, échevelées, autour d'une gigantesque bouteille; le bouchon saute; on le voit, plus haut, suspendu dans l'espace : c'est absolument parfait.

Un escalier intérieur donne accès au premier étage d'abord à une salle où se voient des modèles à petite échelle représentant la culture de la précieuse vigne à ses différentes phases et un diorama représentant la vigne de Verzenay, un clos renommé entre Reims et Épernay, qui se chauffe au soleil levant, comme un vert lézard, à l'instar de la vigne de Pierre Dupont. C'est ensuite la loggia d'honneur où se trouve le comptoir de la dégustation. Sur de grands tableaux de marbre incrustés dans les trumeaux, sont inscrits en lettres d'or les noms déjà légendaires que l'on connaît, ces noms des grandes marques qui traverseront les siècles à venir aussi bien que ceux des hommes de génie, empereurs, savants ou artistes illustres, A côté, la mention des principales nations clientes : Angleterre, Russie, Allemagne, Belgique, Autriche, Hollande, États-Unis. La décoration sculptée est de Julien, le diorama de Deconchy, les décorations murales de Tollaud et Riom, le groupe qui représente, sur la balustrade de la loggia, un vigneron et une vigneronne au-devant d'une cuve remplie de raisin, est de M. Peynot.

Le pavillon occupe 500 mètres superficiels. Vu de près, il apparaît tout à fait grandiose. L'étude

en était difficile à cause des pieds des fermes et des grands arcs métalliques qu'il a fallu dissimuler. MM. Bègue et Kalas se sont tirés avec honneur de leur programme.

Le vin de Champagne était représenté d'une façon non moins gracieuse et plus distinguée par le pavillon Louis XVI de la maison Moët et Chandon. Ce ravissant édifice, d'un style très pur, simple, élégant et de bon goût, dû au maître architecte M. Frantz Jourdain, était orné de médaillons, de bas-reliefs enguirlandés, de groupes d'amours du plus séduisant effet. Sur la terrasse, une treille fleurie est décorée de verdure. A l'intérieur, des bouteilles de toutes dimensions, des modèles de vignes et des documents précieux sur l'histoire du vin de Champagne, le tout dans une installation à la fois confortable et très artistique [1].

Au flanc nord se trouvait accroché, comme un large décor, montant jusqu'au-dessus de la galerie, un portique sur lequel se détachait l'intérieur d'un vieux laboratoire de distillation. En bas, tous les alambics, grands et petits, se trouvaient réunis, tandis que le premier étage était occupé par de nombreuses vitrines où se trouvaient rangées quantité de bouteilles de liqueurs.

Les visiteurs ont été vivement intéressés par cette organisation très pittoresque et ont passé de longues heures à étudier cette partie de l'Exposition, non seulement à cause de ses monuments, mais aussi pour la diversité des produits qu'on pouvait leur offrir.

Les vins et les eaux-de-vie des pays étrangers étaient aussi exposés, avec des installations variées et pittoresques, dans la Galerie des Machines. Une des plus réussies de ces expositions était celle du Portugal, avec ses bâtiments agricoles, ses instruments de culture, ses servantes en costume national. Les organisateurs avaient montré un vif souci de la couleur locale, en édifiant, sous la blanche lumière tombant des vitres de la Galerie, de gaies tonnelles de pampres auxquelles donnaient accès des portes rustiques encadrées de faïences de couleur. Autour de cette installation, courait un petit mur garni de ces jougs finement travaillés, en usage dans le nord du pays, où l'on rencontre ces exubérantes vignes en fourches, dont un beau spécimen était aussi présenté.

Debout près d'une cuve, une vendangeuse presse le raisin de ses bras nus; plus loin, un attelage de bœufs roux à longues cornes traîne un tonneau juché sur un char; ailleurs, le bar de dégustation, logé dans un foudre de belles dimensions, attire les regards, que sollicitent également des monuments de bouteilles. Abstraction faite des intéressantes manifestations commerciales qu'elle englobait, cette section a rappelé, dans son ensemble, aux visiteurs portugais, les «quintas» de la province du Minho. Tout y célébrait le triomphe de la vigne. Près de là, des pyramides de fûts confectionnés avec un art parfait et renfermant des vins de Porto avaient été dressées par la maison Offley et Forrester.

L'île de Madère était brillamment représentée par de charmantes constructions blanches à toits rouges, ornées de treilles et de pampres verts. La maison Blandy brothers

[1] Des photogravures et des croquis représentant tous les édifices vinicoles de l'Exposition universelle internationale de 1900 ont été publiés par l'*Architecture*, journal de la Société centrale des architectes français, qui a M. A. Dupuis, pour secrétaire de la rédaction.

avait abrité ses fûts et ses bouteilles sous une tonnelle de vignes couvertes de raisins et disposées de la façon la plus heureuse.

Les autres nations avaient installé leurs échantillons de vins et d'eaux-de-vie soit en colonnes sur des tablettes circulaires, soit en longues rangées sur des dressoirs ornementés de feuilles de vigne et de raisins.

L'exposition de l'Espagne était fort réussie. Elle a charmé les visiteurs, qui ont admiré une série de gracieux pavillons, rappelant l'architecture originale des Maures et renfermant des vins de Cadix, de Jerez, de Malaga, de Logrono, de Manzanilla, de Huesca, de la Manche, etc. Signalons, entre autres, un véritable bijou architectural, dû à M. Sangbœuf : la petite exposition des vins de Jerez de M. Aurelio Segovia, pavillon gothique d'une extrême richesse, orné de fines sculptures et de mosaïques éclatantes. Il est toutefois regrettable qu'on n'ait pas donné un peu plus de cohésion à cette brillante exposition espagnole et qu'on ne l'ait pas accompagnée de cartes, de tableaux et de gravures, car il y avait là des éléments pour constituer l'une des manifestations les plus importantes de la viticulture étrangère.

L'Italie a présenté ses grands vins de liqueurs et ses vins du Piémont d'une façon très luxueuse et très méthodique.

La Roumanie a disposé un lot de vins très important, comparativement à l'ensemble de son exposition d'alimentation.

La Russie avait envoyé quelques bouteilles de vins, mais aucun renseignement, aucune indication n'accompagnaient ces bouteilles qui constituaient un ensemble bien restreint à côté des envois si importants de la Hongrie, de l'Italie, de l'Espagne, de la Roumanie. Ce fait prouve que la viticulture russe n'est pas encore en situation de répondre aux besoins des habitants et que le Gouvernement s'est peut-être trop pressé en voulant protéger cette industrie naissante par l'application des droits de douane sur les vins étrangers qui atteignent 300 francs par barrique.

Les vins et les spiritueux de nos colonies et des autres pays étrangers étaient placés dans les pavillons réservés à chacun d'eux, soit au Trocadéro, soit le long de la Seine.

La dégustation des vins et des spiritueux s'est effectuée à l'entrepôt Saint-Bernard, dans un local agréablement installé sous la vaste toiture qui recouvre la grande plateforme de la Butte aux eaux-de-vie. Là, en face de la place Jussieu, se trouvait aménagé, d'une façon très heureuse, un enclos dont les murs ornés de tentures et de drapeaux de toutes les nations, constituait « l'annexe de la Classe 60 de l'Exposition universelle ». L'intérieur était divisé en deux parties : la première renfermait un joli salon d'entrée, dont l'ameublement était très artistique, pour les moments de repos des jurés, un cabinet spécial pour le secrétariat et un autre pour le président ; la seconde, la plus importante, était réservée à une cinquantaine de tables autour desquelles ont pris place, par section, jurés et experts. Ces derniers étaient fort nombreux, car on avait désiré mener rapidement les travaux et on sait qu'il y avait des quantités considérables d'échantillons à déguster. Tous les vins, au fur et à mesure de leur arrivée, étaient descendus dans des

locaux parfaitement organisés, où ils se trouvaient à l'abri de la chaleur et dans les meilleures conditions pour se bien présenter à la dégustation. Ces dispositions font grand honneur à la commission chargée, par la Chambre syndicale de Paris, de préparer cette partie de notre Exposition.

LA PRODUCTION DES VINS EN FRANCE.

L'Exposition de 1900, ayant clôturé le siècle, a eu naturellement le caractère d'un centenaire; elle a montré au monde entier les progrès accomplis en France durant les cent dernières années, par l'agriculture, l'industrie et le commerce. Nous jetterons donc un coup d'œil d'ensemble sur cette période, en nous plaçant au point de vue spécial de nos viticulteurs et de nos négociants, et en prenant, comme étapes successives, les précédentes expositions universelles.

Lors de la première de ces solennités, en 1855, le vignoble français traversait une crise terrible. En effet, l'oïdium l'a ravagé de 1852 à 1857, au point qu'on est alors descendu aux plus faibles récoltes qui aient été notées :

	hectolitres.		hectolitres.
1853.....	22,662,000	1855.....	15,175,000
1854.....	10,824,000	1856.....	21,294,000

Ni le mildew, ni le phylloxera n'ont jamais causé, depuis, une pareille pénurie de vin.

Enfin, l'oïdium est vaincu, et, dès 1860, s'ouvre une ère merveilleuse pour la culture de la vigne. On plante avec sagesse et succès. L'Exposition universelle de 1867 a eu lieu dans cette période d'exceptionnelle prospérité, où les surfaces plantées ont passé de 2,205,409 hectares (1860) à 2,350,104 hectares (1869). A cette époque, la moyenne du rendement dépassa 50 millions d'hectolitres. Il n'y a qu'une défaillance, l'année même de l'Exposition de 1867 (38,869,000 hectolitres).

La marche en avant continue ensuite. Le vignoble atteint 2,446,862 hectares en 1874. L'année suivante fournit la plus grosse récolte du siècle : 83,632,391 hectolitres ! Mais, à partir de ce moment, le phylloxera sévit avec une intensité croissante. Les surfaces plantées diminuent régulièrement. De 1871 à 1878, la moyenne de la production s'abaisse, malgré les forts rendements de 1874 et de 1875. L'Exposition universelle de 1878 arrive donc en pleine crise phylloxérique; du moins, elle présente cet intérêt spécial de démontrer à l'étranger que le fléau n'a pas tout détruit. Viticulteurs et négociants offrent aux visiteurs les produits des vignobles encore existants, et les fruits des efforts qu'on commençait à faire pour vaincre le mal. Au lendemain de cette Exposition, l'invasion du puceron s'étend avec une telle rapidité que nous revenons en 1879 aux rendements des tristes années qui suivirent 1852, avec moins de 26 millions d'hectolitres.

Malgré une reconstitution très active, le vignoble, qui était encore de 2 millions d'hectares en 1881, tombe à 1,730,451 hectares en 1890, perdant ainsi 200,000 hectares

en dix ans. L'année de l'Exposition de 1889, on ne récolte que 23,223,572 hectolitres. Les surfaces plantées diminuent encore de plus de 100,000 hectares jusqu'en 1897. Puis, nous entrons dans une ère meilleure, grâce aux efforts de nos vignerons, et l'Exposition de 1900 vient de montrer la France victorieuse du phylloxera et des autres maladies de la vigne, ayant reconstitué ses vignobles et reconquis intégralement son antique splendeur. Déjà, en 1899, les 1,697,734 hectares de vignes existant en France ont donné une récolte évaluée à 47,907,680 hectolitres, non compris la Corse et l'Algérie. La qualité a été généralement très satisfaisante. Grâce aux prodigieux efforts déployés par les viticulteurs, nous approchons des rendements antérieurs à l'invasion phylloxérique, qui s'élevaient, en moyenne, à 50 millions d'hectolitres. En 1900, on dépasse 67 millions d'hectolitres. Depuis l'invasion phylloxérique, près de 1 million d'hectares ont été replantés sur racines américaines résistantes. En 1881, le total des vignes américaines replantées était de 8,904 hectares dans 17 départements; en 1889, de 229,801 hectares dans 48 départements; il est aujourd'hui de 961,758 hectares dans 64 départements. Le vignoble du département de l'Hérault, qui n'était autrefois que de 180,000 hectares, en compte maintenant 191,352, dont 175,482 hectares reconstitués en cépages américains, et 15,870 hectares de vignes françaises se décomposant ainsi : 6,659 hectares de vignes anciennes résistant encore; 4,039 hectares de vignes plantées dans les sables; 4,634 hectares soumises à la submersion; 538 hectares à l'irrigation estivale. La récolte de l'Hérault a été de 12,360,000 hectolitres en 1899 et de 11,490,000 hectolitres en 1900. Or la récolte la plus importante des quinze dernières années n'avait été que de 10,097,796 hectolitres. La Gironde suit avec un vignoble de 137,023 hectares, dont 54,400 hectares reconstitués et une récolte dépassant la moyenne ancienne (5 millions d'hectolitres). L'Aude compte actuellement 133,568 hectares de vignobles; le Gard, 74,000 hectares; les Pyrénées-Orientales, 63,000 hectares; la Côte-d'Or, 28,000 hectares (30,000 avant le phylloxera); la Marne, 15,100 hectares (12,300 antérieurement), etc.

La submersion est appliquée à 36,200 hectares; on traite 35,874 hectares au sulfure de carbone et 13,848 au sulfo-carbonate de potassium.

La situation de la viticulture française est donc redevenue prospère. La France, qui avait toujours conservé sa suprématie pour la qualité des produits, a reconquis, par l'étendue de son vignoble, la première place qu'elle avait perdue un instant.

LES RÉCOLTES VINICOLES DE 1788 À 1901.

On a récolté en France, vins rouges et blancs de toute qualité :

	hectolitres.		hectolitres.
1788	25,000,000	1835	26,476,000
1808	28,000,000	1840	45,486,000
1827	36,819,000	1845	30,140,000
1829	30,973,000	1847	54,316,000
1830	15,282,000	1850	45,266.000

	hectolitres.		hectolitres.
1852 (oïdium)	28,636,000	1877	56,405,363
1853 (oïdium)	22,662,000	1878	48,720,553
1854 (oïdium)	10,824,000	1879	25,769,552
1855 (oïdium)	15,175,000	1880	29,677,472
1856 (oïdium)	21,294,000	1881	34,138,715
1857	35,410,000	1882	30,886,352
1858	45,805,000	1883	36,029,182
1859	53,910,000	1884	34,780,726
1860	39,558,450	1885	28,536,151
1861	29,788,243	1886	25,063,345
1862	37,110,080	1887	24,333,284
1863	51,371,875	1888	30,102,151
1864	50,653,364	1889	23,223,572
1865	68,924,961	1890	27,416,327
1866	63,917,341	1891	30,139,555
1867	38,869,479	1892	29,082,134
1868	50,109,504	1893	50,069,770
1869	71,375,965	1894	39,052,809
1870	53,537,942	1895	26,687,575
1871	57,084,054	1896	44,656,153
1872	50,528,182	1897	32,350,722
1873	35,769,617	1898	32,282,369
1874	63,146,125	1899	47,907,680
1875	83,632,391	1900	67,352,661
1876	41,846,748	1901	57,964,514

Nous donnons ci-après la statistique détaillée des récoltes vinicoles, par département, à partir de 1863, d'après les relevés effectués par l'Administration des Contributions indirectes au Ministère des finances :

STATISTIQUE DÉTAILLÉE DES RÉCOLTES VINICOLES

PAR DÉPARTEMENTS

DÉPARTEMENTS.	1863.	1864.	1865.	DÉPARTEMENTS.	1863.	1864.	1865.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	556,489	474,540	612,742	Report	34,643,811	35,932,404	48,419,131
Aisne	259,364	178,133	235,739	Lot-et-Garonne	1,117,467	965,219	1,491,196
Allier	302,279	299,695	271,915	Lozère	5,713	7,154	8,790
Alpes (Basses-)	59,087	57,498	85,360	Maine-et-Loire	416,973	715,429	881,287
Alpes (Hautes-)	105,151	103,019	193,316	Manche	//	//	//
Alpes-Maritimes	50,178	59,484	18,205	Marne	563,028	389,030	650,661
Ardèche	181,093	202,243	254,603	Marne (Haute-)	626,028	404,111	738,740
Ardennes	68,780	24,896	50,312	Mayenne	2,070	2,902	5,220
Ariège	66,602	51,329	123,210	Meurthe	1,041,162	705,714	925,900
Aube	727,171	290,256	646,338	Meurthe-et-Moselle	//	//	//
Aude	1,641,571	1,508,596	1,901,537	Meuse	462,000	367,500	653,000
Aveyron	288,980	332,876	409,959	Morbihan	123,620	24,073	27,808
Bouches-du-Rhône	379,053	419,300	594,582	Moselle	199,690	175,900	249,541
Calvados	//	3	3	Nièvre	332,089	223,997	315,992
Cantal	4,123	4,091	10,360	Nord	//	//	//
Charente	3,055,987	2,796,852	4,847,510	Oise	15,600	13,385	17,100
Charente-Inférieure	4,458,500	5,413,170	8,038,795	Orne	//	//	//
Cher	352,144	196,952	390,292	Pas-de-Calais	//	//	//
Corrèze	225,964	223,225	281,099	Puy-de-Dôme	860,698	641,274	861,807
Côte-d'Or	1,015,081	776,341	1,016,505	Pyrénées (Basses-)	68,767	65,791	180,494
Côtes-du-Nord	//	//	//	Pyrénées (Hautes-)	160,584	103,827	272,097
Creuse	//	//	//	Pyrénées-Orientales	624,706	439,874	515,895
Dordogne	710,300	792,803	1,195,875	Rhin (Bas-)	520,500	469,800	659,400
Doubs	262,435	149,424	175,646	Rhin (Haut-)	468,848	494,297	449,436
Drôme	312,486	373,555	400,875	Rhône	762,818	859,729	868,769
Eure	24,913	11,877	18,017	Saône (Haute-)	478,916	320,209	394,750
Eure-et-Loir	94,615	83,615	112,311	Saône-et-Loire	1,320,989	1,297,128	1,341,611
Finistère	//	//	//	Sarthe	127,113	130,391	181,314
Gard	1,450,000	1,702,000	2,445,000	Savoie	335,700	310,326	237,402
Garonne (Haute-)	616,661	532,461	1,235,074	Savoie (Haute-)	213,728	247,436	249,638
Gers	1,887,818	1,304,070	2,088,686	Seine	70,372	71,421	81,497
Gironde	2,213,671	2,694,663	3,068,000	Seine-et-Marne	//	//	//
Hérault	6,718,329	7,121,453	9,022,945	Seine-et-Oise	354,549	315,410	448,141
Ille-et-Vilaine	1,000	1,970	1,670	Seine-Inférieure	478,544	409,472	496,335
Indre	357,430	232,748	416,522	Sèvres (Deux-)	365,168	491,950	710,257
Indre-et-Loire	847,842	839,809	1,208,144	Somme	//	//	//
Isère	397,273	412,217	543,713	Tarn	462,945	436,145	848,625
Jura	485,433	452,547	532,594	Tarn-et-Garonne	351,853	320,918	575,889
Landes	290,866	190,949	373,247	Var	738,993	886,851	1,111,808
Loire	919,618	801,240	1,016,574	Vaucluse	438,171	466,456	556,214
Loir-et-Cher	278,410	356,477	350,024	Vendée	648,159	729,858	979,184
Loire (Haute-)	83,300	69,323	94,493	Vienne	599,400	615,320	946,783
Loire-Inférieure	1,520,700	2,454,156	2,358,096	Vienne (Haute-)	28,431	24,201	37,883
Loiret	943,776	875,048	1,199,143	Vosges	244,696	182,896	222,545
Lot	429,438	467,500	580,100	Yonne	206,971	895,266	1,200,821
À reporter	34,643,811	35,932,404	48,419,131	TOTAUX	51,371,875	50,653,364	68,924,961

DÉPARTEMENTS.	1866.	1867.	1868.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	692,020	31,742	505,071
Aisne	311,885	90,576	203,311
Allier	332,294	113,160	258,853
Alpes (Basses-)	69,055	25,694	60,697
Alpes (Hautes-)	110,265	29,744	86,079
Alpes-Maritimes	49,256	42,724	53,009
Ardèche	264,620	187,561	228,117
Ardennes	106,111	30,548	58,158
Ariège	76,541	67,460	93,376
Aube	961,544	118,624	396,433
Aude	1,280,815	1,498,351	1,505,541
Aveyron	366,174	237,385	365,504
Bouches-du-Rhône	402,082	361,844	416,115
Calvados	//	//	//
Cantal	7,635	1,823	10,970
Charente	4,255,931	1,872,763	1,373,943
Charente-Inférieure	6,903,704	3,933,002	3,958,249
Cher	404,135	198,463	333,739
Corrèze	307,400	212,404	323,272
Côte-d'Or	1,001,745	525,438	1,162,505
Côtes-du-Nord	//	//	//
Creuse	//	//	//
Dordogne	1,185,214	729,419	1,042,695
Doubs	194,637	87,079	183,564
Drôme	430,098	254,766	357,599
Eure	32,127	11,290	12,185
Eure-et-Loir	84,933	38,175	86,042
Finistère	//	//	//
Gard	1,820,000	1,761,680	1,732,685
Garonne (Haute-)	705,017	525,435	530,998
Gers	1,695,882	1,432,594	1,383,443
Gironde	3,214,824	1,869,028	3,711,341
Hérault	6,137,153	6,771,415	5,393,350
Ille-et-Vilaine	1,627	1,900	1,960
Indre	426,970	209,945	289,347
Indre-et-Loire	1,294,194	695,379	872,827
Isère	565,802	346,403	588,477
Jura	715,011	388,051	391,439
Landes	315,807	240,045	316,121
Loir-et-Cher	1,016,015	216,791	368,946
Loire	518,384	456,421	795,136
Loire (Haute-)	96,906	93,718	176,316
Loire-Inférieure	1,866,355	1,761,504	820,823
Loiret	925,782	475,629	1,033,241
Lot	554,334	496,984	574,274
À reporter	41,700,284	28,442,957	32,055,731

DÉPARTEMENTS.	1866.	1867.	1868.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Report	41,700,284	28,442,957	32,055,731
Lot-et-Garonne	1,204,432	917,287	1,284,404
Lozère	7,638	2,373	6,199
Maine-et-Loire	764,991	472,828	598,000
Manche	//	//	//
Marne	884,085	176,788	359,850
Marne (Haute)	800,150	36,209	498,180
Mayenne	3,069	//	4,968
Meurthe	1,338,257	190,687	1,026,670
Meurthe-et-Moselle	//	//	//
Meuse	650,434	139,329	490,481
Morbihan	31,293	21,088	25,396
Moselle	302,239	93,090	211,807
Nièvre	375,121	138,735	244,777
Nord	//	//	//
Oise	25,680	8,645	25,492
Orne	//	//	//
Pas-de-Calais	//	//	//
Puy-de-Dôme	927,163	528,526	1,041,164
Pyrénées (Basses-)	125,553	84,144	179,858
Pyrénées (Hautes-)	198,393	73,928	204,449
Pyrénées-Orientales	600,608	487,658	469,319
Rhin (Bas-)	903,600	357,200	743,200
Rhin (Haut-)	762,897	446,605	477,113
Rhône	1,514,498	776,984	1,365,681
Saône (Haute-)	543,573	148,884	372,123
Saône-et-Loire	1,848,962	736,603	1,255,818
Sarthe	89,934	97,274	84,225
Savoie	308,478	173,295	336,650
Savoie (Haute-)	259,973	83,177	226,113
Seine	110,102	61,752	67,473
Seine-Inférieure	//	//	//
Seine-et-Marne	656,284	188,565	518,469
Seine-et-Oise	601,143	304,111	400,887
Sèvres (Deux-)	539,402	288,303	406,220
Somme	//	//	//
Tarn	751,835	379,880	509,749
Tarn-et-Garonne	440,059	264,776	316,947
Var	811,097	735,223	942,018
Vaucluse	502,046	420,062	411,019
Vendée	861,334	566,156	494,573
Vienne	672,480	483,272	715,420
Vienne (Haute-)	28,046	12,897	34,728
Vosges	322,680	39,554	216,984
Yonne	1,508,646	517,934	1,095,232
TOTAUX	63,917,341	38,869,479	50,109,504

DÉPARTEMENTS.	1869.	1870.	1871.	DÉPARTEMENTS.	1869.	1870.	1871.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	676,143	400,557	547,452	Report	52,539,919	40,791,099	42,781,488
Aisne	121,641	163,821	80,349	Lot-et-Garonne	1,565,561	1,025,300	591,800
Allier	225,084	189,941	99,741	Lozère	6,023	4,503	5,132
Alpes (Basses-)	72,726	66,058	76,879	Maine-et-Loire	788,609	429,530	820,772
Alpes (Hautes-)	100,859	87,306	102,828	Manche	"	"	"
Alpes-Maritimes	56,405	58,000	53,113	Marne	388,313	325,455	248,423
Ardèche	185,171	240,579	218,872	Marne (Haute-)	545,551	471,333	574,607
Ardennes	19,112	24,120	19,200	Mayenne	3,705	2,414	4,190
Ariège	142,498	98,405	98,127	Meurthe	905,652	"	"
Aube	596,705	297,500	420,325	Meurthe-et-Moselle	"	377,160	602,495
Aude	2,197,903	1,933,965	2,275,364	Meuse	31,714	345,343	326,264
Aveyron	423,113	296,367	223,622	Morbihan	"	25,170	24,630
Bouches-du-Rhône	458,700	379,734	277,495	Moselle	128,301	"	"
Calvados	"	"	"	Nièvre	258,736	167,525	302,281
Cantal	9,395	9,039	7,410	Nord	"	"	"
Charente	5,286,768	3,412,984	3,796,362	Oise	22,924	16,617	8,474
Charente-Inférieure	7,117,049	4,600,466	6,865,422	Orne	"	"	"
Cher	328,855	164,320	296,138	Pas-de-Calais	"	"	"
Corrèze	413,002	246,314	305,541	Puy-de-Dôme	645,495	453,245	446,494
Côte-d'Or	377,792	662,768	662,788	Pyrénées (Basses-)	179,072	235,852	212,490
Côtes-du-Nord	"	"	"	Pyrénées (Hautes-)	273,637	285,800	244,750
Creuse	"	"	"	Pyrénées-Orientales	431,275	849,804	875,650
Dordogne	1,136,248	857,760	571,626	Rhin (Bas-)	350,700	"	"
Doubs	230,345	158,926	209,111	Rhin (Haut-)	294,845	"	"
Drôme	614,391	291,723	285,748	Rhône	1,421,568	859,783	586,505
Eure	12,250	11,324	8,530	Saône (Haute-)	504,916	504,128	364,268
Eure-et-Loir	70,441	54,406	31,437	Saône-et-Loire	1,336,862	1,237,358	949,284
Finistère	"	"	"	Sarthe	178,986	122,283	268,085
Gard	2,011,485	2,172,018	1,799,158	Savoie	394,344	223,022	355,667
Garonne (Haute-)	755,129	710,229	627,935	Savoie (Haute-)	346,753	164,654	278,602
Gers	1,905,465	1,170,943	1,304,981	Seine	51,015	62,563	27,217
Gironde	4,540,289	3,399,034	2,578,979	Seine-Inférieure	"	"	"
Hérault	15,236,956	13,849,036	12,692,895	Seine-et-Marne	350,272	330,290	90,063
Ille-et Vilaine	2,243	2,208	2,745	Seine-et-Oise	373,713	151,801	168,069
Indre	410,728	229,739	231,514	Sèvres (Deux-)	573,746	330,711	702,532
Indre-et-Loire	890,778	747,942	1,253,255	Somme	"	"	"
Isère	661,553	558,904	686,245	Tarn	714,624	461,590	268,085
Jura	494,399	408,002	328,045	Tarn-et-Garonne	484,683	298,736	272,100
Landes	461,631	365,339	414,600	Var	1,002,262	968,029	1,005,090
Loir-et-Cher	256,036	240,746	178,212	Vaucluse	397,197	245,401	182,887
Loire	943,347	605,000	760,166	Vendée	857,583	383,474	986,235
Loire (Haute-)	167,004	65,688	62,764	Vienne	869,864	690,381	880,544
Loire Inférieure	1,644,877	668,814	1,679,548	Vienne (Haute-)	31,054	23,595	19,247
Loiret	716,808	556,303	295,841	Vosges	254,613	176,695	161,484
Lot	568,595	344,771	263,225	Yonne	713,011	477,078	1,036,050
À reporter	52,539,919	40,791,099	42,781,488	TOTAUX	71,375,965	53,537,942	57,084,054

DÉPARTEMENTS.	1872.	1873.	1874.	DÉPARTEMENTS.	1872.	1873.	1874.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	185,373	126,624	545,991	Report	40,766,225	28,300,542	49,253,676
Aisne	12,183	42,500	49,844	Lot-et-Garonne	834,700	498,500	1,519,100
Allier	63,507	92,128	164,645	Lozère	4,124	471	10,720
Alpes (Basses-)	75,449	52,028	94,955	Maine-et-Loire	450,762	389,749	609,393
Alpes (Hautes-)	82,073	56,885	56,304	Manche	//	//	//
Alpes-Maritimes	52,210	41,098	53,177	Marne	203,680	142,669	371,752
Ardèche	961,909	138,261	278,525	Marne (Haute-)	423,453	35,315	100,000
Ardennes	24,777	2,755	7,127	Mayenne	3,588	404	1,342
Ariège	83,788	129,029	136,680	Meurthe	//	//	//
Aube	286,100	49,224	262,800	Meurthe-et-Moselle	561,231	102,873	337,267
Aude	2,255,827	2,944,798	3,322,241	Meuse	466,474	63,835	254,939
Aveyron	336,736	193,124	508,086	Morbihan	11,157	18,575	38,512
Bouches-du-Rhône	280,585	196,900	346,225	Moselle	//	//	//
Calvados	//	//	//	Nièvre	61,578	30,991	78,047
Cantal	6,212	3,585	10,059	Nord	//	//	//
Charente	3,317,856	620,255	4,520,946	Oise	8,857	6,128	6,260
Charente-Inférieure	5,353,251	1,825,582	7,277,156	Orne	//	//	//
Cher	18,808	50,380	157,987	Pas-de-Calais	//	//	//
Corrèze	176,769	50,092	227,045	Puy-de-Dôme	618,945	613,589	593,824
Côte-d'Or	406,306	368,352	486,838	Pyrénées (Basses-)	190,811	153,817	229,166
Côtes-du-Nord	//	//	//	Pyrénées (Hautes-)	205,357	166,652	219,639
Creuse	//	//	40	Pyrénées-Orientales	751,773	1,231,831	1,400,189
Dordogne	751,266	315,707	1,581,529	Rhin (Bas-)	//	//	//
Doubs	139,829	5,850	86,563	Rhin (Haut-)	//	//	//
Drôme	203,806	170,995	214,585	Rhône	730,420	360,140	1,003,783
Eure	5,230	9,889	15,103	Saône (Haute-)	247,237	13,999	67,752
Eure-et-Loir	4,166	43,699	8,959	Saône-et-Loire	803,109	359,279	892,365
Finistère	//	//	//	Sarthe	81,570	35,625	150,539
Gard	2,365,163	1,418,251	1,739,507	Savoie	151,023	82,305	264,504
Garonne (Haute-)	619,916	565,707	784,328	Savoie (Haute-)	160,179	73,538	123,639
Gers	1,738,310	817,729	2,014,358	Seine	11,779	35,010	28,416
Gironde	2,798,855	1,241,389	5,123,643	Seine-et-Marne	//	//	//
Hérault	14,929,165	13,454,673	13,071,342	Seine-et-Oise	33,333	101,316	75,450
Ille-et-Vilaine	1,630	838	750	Seine-Inférieure	102,664	221,667	222,272
Indre	71,419	142,752	157,967	Sèvres (Deux-)	364,403	225,410	313,668
Indre-et-Loire	458,292	599,294	965,505	Somme	//	//	//
Isère	332,961	268,082	547,021	Tarn	454,586	253,742	742,449
Jura	248,956	18,785	564,702	Tarn-et-Garonne	242,788	167,146	484,931
Landes	485,400	144,260	589,941	Var	942,147	854,498	1,324,251
Loir-et-Cher	247,319	86,923	516,424	Vaucluse	125,323	89,671	101,021
Loire	130,958	696,152	223,563	Vendée	254,672	231,588	324,066
Loire (Haute-)	70,146	52,060	51,401	Vienne	632,503	710,263	797,068
Loire-Inférieure	838,838	548,646	1,914,427	Vienne (Haute-)	10,199	4,354	42,584
Loiret	123,073	561,631	122,151	Vosges	163,567	21,219	69,370
Lot	221,808	153,630	453,236	Yonne	294,979	157,698	413,166
À reporter	40,766,225	28,300,542	49,253,676	TOTAUX	50,528,182	35,769,619	63,146,125

DÉPARTEMENTS.	1875.	1876.	1877.	DÉPARTEMENTS.	1875.	1876.	1877.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	773,183	409,070	655,521	Report	57,781,714	27,316,182	39,482,135
Aisne	229,830	152,502	90,383	Lot-et-Garonne	1,393.800	758,900	1,119,900
Allier	511,750	365,476	305,481	Lozère	6,976	9,400	9,352
Alpes (Basses-)	121,429	84,254	72,997	Maine-et-Loire	1,163 371	748,489	909,339
Alpes (Hautes-)	107,549	111,508	78,452	Manche	"	"	"
Alpes-Maritimes	83,967	60,205	39,689	Marne	987,243	732,763	473,077
Ardèche	220,436	168,402	164,903	Marne (Haute-)	1,190,000	430,000	638,221
Ardennes	39,870	58,158	48,765	Mayenne	560	530	853
Ariège	155,688	93,936	100,947	Meurthe	"	"	"
Aube	1,468,833	324,822	505,049	Meurthe-et-Moselle	1,483,878	879,531	792,236
Aude	3,719,049	2,626,413	3,168,464	Meuse	805,720	330,008	359,511
Aveyron	517,949	347,990	346,891	Morbihan	21,082	31,110	18,140
Bouches-du-Rhône	289,092	182,334	157,359	Moselle	"	"	"
Calvados	"	"	"	Nièvre	595,317	250,794	249,424
Cantal	11,705	9,279	11,758	Nord	"	"	"
Charente	5,439,757	1,729,896	3,568,424	Oise	8,686	10,131	9,611
Charente-Inférieure	8,694,334	2,875,582	4,989,339	Orne	"	"	"
Cher	730,566	346,459	445,411	Pas-de-Calais	"	"	"
Corrèze	384,444	269,084	214,389	Puy-de-Dôme	1,300,997	1,079,704	982,376
Côte-d'Or	2,088,814	936,253	1,190,415	Pyrénées (Basses-)	159,245	120,249	159,612
Côtes-du-Nord	"	"	"	Pyrénées (Hautes-)	148,725	91,984	290,244
Creuse	208	208	110	Pyrénées-Orientales	1,452,173	978,411	1,403,250
Dordogne	1,347,496	643,008	1,161,184	Rhin (Bas-)	"	"	"
Doubs	534,828	197,440	249,148	Rhin (Haut-)	"	"	"
Drôme	237,048	127,447	111,897	Rhône	1,291,883	764,180	1,066,846
Eure	25,300	17,634	18,368	Saône (Haute-)	966,463	248,727	405,694
Eure-et-Loir	82,639	56,934	58,410	Saône-et-Loire	2,220,872	1,164,627	1,407,216
Finistère	"	"	"	Sarthe	189,867	139,658	159,083
Gard	943,966	241,275	233,882	Savoie	279,662	206,879	215,612
Garonne (Haute-)	1,078,003	602,593	797,108	Savoie (Haute-)	196,821	156,458	160,309
Gers	1,195,033	747,184	1,928,634	Seine	62,125	22,213	41,037
Gironde	5,279,410	1,961,045	3,511,094	Seine-Inférieure	"	"	"
Hérault	9,423,193	6,464,739	6,842,167	Seine-et-Marne	664,225	309,660	270,034
Ille-et-Vilaine	775	446	915	Seine-et-Oise	413,155	163,942	256,882
Indre	586,718	292,169	361,000	Sèvres (Deux-)	520,580	343,698	424,581
Indre-et-Loire	2,171,086	844,155	1,567,224	Somme	"	"	"
Isère	789,133	454,419	679,769	Tarn	847,390	584,460	768,370
Jura	849,126	199,729	450,741	Tarn-et-Garonne	456,877	233,150	312,800
Landes	387,378	323,846	472,997	Var	1,403,754	710,942	540,667
Loir-et-Cher	448,427	305,719	350,174	Vaucluse	58,220	49,971	63,247
Loire	1,969,496	458,626	1,625,476	Vendée	1,015,982	490,812	528,982
Loire (Haute-)	102,000	105,877	97,538	Vienne	1,536,752	1,024,345	1,631,115
Loire-Inférieure	2,635,499	1,090,752	1,375,029	Vienne (Haute-)	24,233	28,952	23,552
Loiret	1,515,274	676,401	875,504	Vosges	320,606	200,169	181,668
Lot	591,433	352,913	559,129	Yonne	2,862,853	1,245,717	1,048,380
A reporter	57,781,714	27,316,182	39,482,135	TOTAUX	83,632,391	41,846,748	56,405,363

DÉPARTEMENTS.	1878.	1879.	1880.	DÉPARTEMENTS.	1878.	1879.	1880.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	427,518	186,036	159,016	Report	31,229,481	18,000,434	21,100,896
Aisne	126,281	1,524	16,656	Lot-et-Garonne	670,400	642,500	667,200
Allier	280,942	104,952	41,746	Lozère	8,643	9,327	8,738
Alpes (Basses-)	62,374	58,067	47,435	Maine-et-Loire	514,367	107,877	121,547
Alpes (Hautes-)	80,171	74,166	59,755	Manche	"	"	"
Alpes-Maritimes	53,532	61,113	72,462	Marne	540,843	91,308	110,148
Ardèche	123,561	92,530	87,291	Marne (Haute-)	1,032,322	76,525	209,505
Ardennes	39,101	1,824	129	Mayenne	631	336	1,166
Ariège	102,168	83,932	98,334	Meurthe	"	"	"
Aube	1,149,481	186,275	86,970	Meurthe-et-Moselle	1,211,219	143,841	128,999
Aude	2,420,865	3,477,412	4,300,342	Meuse	649,397	7,899	103,436
Aveyron	386,061	252,329	339,902	Morbihan	16,675	485	11,900
Bouches-du-Rhône	44,645	62,534	74,461	Moselle	"	"	"
Calvados	"	"	"	Nièvre	321,835	59,697	87,610
Cantal	6,639	4,129	8,992	Nord	"	"	"
Charente	2,054,510	549,142	835,807	Oise	6,409	1,486	429
Charente-Inférieure	4,631,751	1,307,368	1,873,944	Orne	"	"	"
Cher	406,397	114,990	91,046	Pas-de-Calais	"	"	"
Corrèze	160,113	108,516	127,674	Puy-de-Dôme	1,171,126	827,733	262,724
Côte-d'Or	1,551,668	484,913	729,184	Pyrénées (Basses-)	196,588	139,176	99,547
Côtes-du-Nord	"	"	"	Pyrénées (Hautes-)	192,392	195,241	141,237
Creuse	30	113	79	Pyrénées-Orientales	991,820	1,488,200	1,732,000
Dordogne	675,100	423,530	376,676	Rhin (Bas-)	"	"	"
Doubs	306,162	50,144	45,269	Rhin (Haut-)	"	"	"
Drôme	101,191	65,120	60,178	Rhône	1,063,948	540,838	379,750
Eure	13,118	2,216	343	Saône (Haute-)	623,747	91,402	113,400
Eure-et-Loir	47,613	4,799	5,746	Saône-et-Loire	1,435,809	690,695	647,922
Finistère	"	"	"	Sarthe	72,280	7,193	9,278
Gard	124,741	139,640	293,068	Savoie	145,846	111,716	165,434
Garonne (Haute-)	712,244	630,668	1,008,219	Savoie (Haute-)	140,690	62,601	201,476
Gers	1,180,955	910,921	1,237,031	Seine	29,785	3,678	4,306
Gironde	2,210,114	1,567,506	1,660,235	Seine-Inférieure	"	"	"
Hérault	4,094,199	4,705,371	5,066,899	Seine-et-Marne	336,814	33,973	44,032
Ille-et-Vilaine	721	210	182	Seine-et-Oise	258,362	55,761	70,370
Indre	412,778	136,087	73,562	Sèvres (Deux-)	434,725	106,531	94,391
Indre-et-Loire	1,279,035	271,847	233,689	Somme	"	"	"
Isère	325,269	224,920	345,169	Tarn	702,451	685,173	978,005
Jura	526,640	103,574	41,656	Tarn-et-Garonne	155,240	198,352	406,857
Landes	386,841	240,820	318,674	Var	480,646	389,466	287,646
Loir-et-Cher	1,402,368	241,938	319,113	Vaucluse	46,530	60,448	58,334
Loire	304,256	424,747	167,782	Vendée	505,134	79,939	104,288
Loire (Haute)	60,703	50,537	40,232	Vienne	1,504,048	493,524	872,708
Loire-Inférieure	1,667,001	151,766	329,615	Vienne (Haute-)	17,840	4,129	11,495
Loiret	872,252	168,958	96,058	Vosges	269,150	22,176	345,413
Lot	318,372	273,250	330,275	Yonne	1,843,060	322,862	194,755
A reporter	31,229,481	18,000,434	21,100,896	TOTAUX	48,720,553	25,769,552	29,677 472

DÉPARTEMENTS.	1881.	1882.	1883.	DÉPARTEMENTS.	1881.	1882.	1883.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	236,588	353,600	376,027	Report	22,007,281	20,040,145	23,954,830
Aisne	144,221	76,237	71,250	Lot-et-Garonne	357,000	444,900	504,450
Allier	144,600	197,237	207,587	Lozère	4,973	11,506	11,857
Alpes (Basses-)	51,925	61,667	63,410	Maine-et-Loire	636,470	321,212	543,644
Alpes (Hautes-)	75,728	76,533	83,270	Manche	"	"	"
Alpes-Maritimes	61,562	68,998	79,643	Marne	664,870	320,844	411,430
Ardèche	74,720	61,932	73,448	Marne (Haute-)	369,223	300,367	412,243
Ardennes	29,716	13,145	12,598	Mayenne	975	854	906
Ariège	66,955	125,680	140,939	Meurthe	"	"	"
Aube	495,770	350,347	622,887	Meurthe-et-Moselle	751,262	408,598	615,921
Aude	4,794,620	4,981,201	5,844,441	Meuse	331,976	253,626	320,284
Aveyron	185,470	368,672	358,201	Morbihan	46,691	11,011	40,882
Bouches-du-Rhône	84,874	101,961	154,668	Moselle	"	"	"
Calvados	"	"	"	Nièvre	241,188	133,029	175,443
Cantal	4,715	9,330	8,630	Nord	"	"	"
Charente	574,230	246,961	306,379	Oise	4,415	3,148	3,423
Charente-Inférieure	1,706,729	1,477,251	1,463,884	Orne	"	"	"
Cher	317,977	182,367	199,043	Pas-de-Calais	"	"	"
Corrèze	63,505	139,138	206,361	Puy-de-Dôme	593,293	900,248	894,780
Côte-d'Or	860,744	568,906	1,001,693	Pyrénées (Basses-)	119,205	176,331	184,701
Côtes-du-Nord	"	"	"	Pyrénées (Hautes-)	92,794	302,056	303,771
Creuse	54	70	152	Pyrénées-Orientales	1,752,000	1,430,465	1,374,517
Dordogne	242,225	155,813	296,750	Rhin (Bas-)	"	"	"
Doubs	39,817	43,353	206,152	Rhin (Haut-)	"	"	"
Drôme	51,810	63,244	74,292	Rhône	403,228	456,125	541,185
Eure	10,397	1,682	2,660	Saône (Haute-)	113,353	117,122	222,166
Eure-et-Loir	27,895	13,972	7,848	Saône-et-Loire	540,436	553,968	1,028,938
Finistère	"	"	"	Sarthe	94,068	48,837	45,334
Gard	298,060	378,522	450,663	Savoie	198,520	206,126	177,068
Garonne (Haute-)	421,147	1,051,613	1,273,938	Savoie (Haute-)	153,860	144,955	146,447
Gers	670,899	1,475,360	1,421,394	Seine	"	26,111	15,848
Gironde	1,276,000	1,114,932	1,867,559	Seine-Inférieure	"	"	"
Hérault	3,792,980	3,199,819	2,715,037	Seine-et-Marne	219,507	128,955	127,637
Ille-et-Vilaine	952	290	480	Seine-et-Oise	205,064	144,031	142,391
Indre	245,145	117,815	235,497	Sèvres (Deux-)	202,549	129,996	184,051
Indre-et-Loire	976,423	455,268	499,256	Somme	"	"	"
Isère	371,752	423,250	359,329	Tarn	439,640	923,466	1,150,255
Jura	103,889	180,134	250,857	Tarn-et-Garonne	219,271	528,864	628,725
Landes	166,492	263,682	251,527	Var	305,332	367,027	436,900
Loir-et-Cher	1,135,599	412,766	364,141	Vaucluse	59,272	106,277	156,543
Loire	124,655	228,615	307,525	Vendée	497,956	228,962	365,474
Loire (Haute-)	32,522	77,623	70,039	Vienne	1,158,440	697,339	976,196
Loire-Inférieure	1,174,713	513,577	1,347,329	Vienne (Haute-)	12,795	5,850	11,192
Loiret	663,952	394,134	451,702	Vosges	196,061	78,709	116,051
Lot	205,254	213,448	226,344	Yonne	1,131,060	695,292	831,389
A reporter	22,007,281	20,040,145	23,954,830	TOTAUX	34,138,715	30,886,352	36,029,182

DÉPARTEMENTS.	1884.	1885.	1886.	DÉPARTEMENTS.	1884.	1885.	1886.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	324,126	468,621	321,850	Report	22,074,620	17,009,819	16,067,064
Aisne	91,744	78,605	55,194	Lot-et-Garonne	523,211	343,022	323,753
Allier	135,790	389,313	181,051	Lozère	10,447	12,695	10,746
Alpes (Basses-)	66,292	62,275	56,043	Maine-et-Loire	853,300	896,103	467,131
Alpes (Hautes-)	74,686	45,174	83,097	Manche	"	"	"
Alpes-Maritimes	47,409	60,945	63,871	Marne	524,043	372,685	296,609
Ardèche	92,218	104,264	106,224	Marne (Haute-)	403,508	256,008	165,309
Ardennes	15,923	6,273	15,555	Mayenne	9,981	3,542	3,296
Ariège	161,994	30,874	42,151	Meurthe	"	"	"
Aube	392,128	454,018	264,167	Meurthe-et-Moselle	654,320	476,981	217,802
Aude	4,371,772	2,096,043	2,372,910	Meuse	366,017	233,136	131,581
Aveyron	354,637	260,714	210,649	Morbihan	53,384	34,669	35,427
Bouches-du-Rhône	156,589	145,210	286,386	Moselle	"	"	"
Calvados	"	"	"	Nièvre	174,295	369,696	245,135
Cantal	8,473	9,830	7,476	Nord	"	"	"
Charente	216,790	112,690	75,412	Oise	4,559	3,251	5,179
Charente-Inférieure	1,144,819	609,152	698,802	Orne	"	"	"
Cher	209,453	297,719	189,094	Pas-de-Calais	"	"	"
Corrèze	163,317	123,089	108,400	Puy-de-Dôme	713,559	1,630,665	1,126,842
Côte-d'Or	551,529	1,102,082	629,373	Pyrénées (Basses-)	121,737	42,219	55,291
Côtes-du-Nord	"	"	"	Pyrénées (Hautes-)	227,641	40,918	73,446
Creuse	146	140	117	Pyrénées-Orientales	1,407,477	806,307	1,175,209
Dordogne	232,571	167,696	125,155	Rhin (Bas-)	"	"	"
Doubs	41,100	152,000	87,156	Rhin (Haut-)	"	"	"
Drôme	89,235	95,751	118,234	Rhône	450,949	468,880	282,712
Eure	10,738	11,075	9,134	Saône (Haute-)	99,235	187,865	109,697
Eure-et-Loir	21,746	20,990	15,780	Saône-et-Loire	534,565	843,763	584,272
Finistère	"	"	"	Sarthe	200,891	182,956	50,738
Gard	655,010	456,190	749,383	Savoie	248,903	297,474	258,279
Garonne (Haute-)	1,266,643	575,968	755,298	Savoie (Haute-)	196,703	207,469	221,909
Gers	1,907,580	443,581	733,865	Seine	16,749	23,573	9,159
Gironde	1,338,183	1,076,056	1,108,685	Seine-Inférieure	"	"	"
Hérault	2,575,704	2,148,130	2,995,126	Seine-et-Marne	116,792	194,187	138,664
Ille-et-Vilaine	1,010	615	945	Seine-et-Oise	182,514	178,316	129,656
Indre	245,593	279,072	169,526	Sèvres (Deux-)	187,596	128,174	72,875
Indre-et-Loire	904,000	1,003,244	509,289	Somme	"	"	"
Isère	404,056	510,021	409,287	Tarn	749,474	794,182	337,958
Jura	67,970	247,243	118,858	Tarn-et-Garonne	418,882	290,722	305,028
Landes	220,390	52,129	56,660	Var	322,334	229,374	260,859
Loir-et-Cher	985,799	1,218,403	786,876	Vaucluse	167,908	165,897	180,699
Loire	280,188	331,634	255,876	Vendée	701,928	374,603	451,057
Loire (Haute-)	57,480	222,004	114,088	Vienne	1,227,740	705,560	433,935
Loire-Inférieure	1,395,000	527,000	713,000	Vienne (Haute-)	13,183	15,350	9,937
Loiret	587,929	868,217	354,819	Vosges	129,245	131,776	83,733
Lot	209 860	145,769	112,222	Yonne	688,037	984,314	700,798
A reporter	22,074,620	17,009,819	16,067,064	TOTAUX	34,780,726	28,536,151	25,063,345

IMPRIMERIE NATIONALE.

DÉPARTEMENTS.	1887.	1888.	1889.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	212,380	157,762	118,153
Aisne	63,744	38,050	44,800
Allier	172,546	269,420	114,093
Alpes (Basses-)	55,965	87,075	18,632
Alpes (Hautes-)	67,750	32,835	29,339
Alpes-Maritimes	59,172	71,287	30,840
Ardèche	91,677	78,190	87,576
Ardennes	18,815	3,870	6,079
Ariège	43,352	99,612	42,040
Aube	315,043	311,652	422,591
Aude	1,896,843	2,861,056	2,376,601
Aveyron	139,073	43,816	41,233
Bouches-du-Rhône	351,557	996,035	652,057
Calvados	"	"	"
Cantal	4,304	959	525
Charente	70,769	118,429	104,328
Charente-Inférieure	602,674	495,269	404,505
Cher	134,444	110,738	104,412
Corrèze	34,995	34,434	22,847
Côte-d'Or	543,138	701,016	501,357
Côtes-du-Nord	"	"	"
Creuse	102	137	"
Dordogne	95,139	105,000	101,715
Doubs	98,881	115,550	53,262
Drôme	110,982	98,742	74,635
Eure	8,945	8,180	5,364
Eure-et-Loir	17,352	18,987	17,856
Finistère	"	"	"
Gard	921,960	1,465,310	1,109,016
Garonne (Haute-)	460,691	765,286	391,329
Gers	639,145	932,605	943,387
Gironde	1,139,367	3,000,000	2,148,516
Hérault	3,746,989	4,507,775	4,418,495
Ille-et-Vilaine	178	659	308
Indre	102,001	122,110	56,287
Indre-et-Loire	589,033	620,830	416,620
Isère	356,596	356,107	206,961
Jura	221,566	308,269	94,259
Landes	98,932	276,958	281,289
Loir-et-Cher	381,919	724,598	519,620
Loire	217,045	261,197	239,006
Loire (Haute-)	102,898	96,270	46,936
Loire-Inférieure	775,000	1,116,000	372,000
Loiret	206,304	272,261	152,796
Lot	79,857	73,428	68,380
A reporter	15,248,923	21,757,864	17,140,045

DÉPARTEMENTS.	1887.	1888.	1889.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Report	15,248,923	21,757,864	17,140,045
Lot-et-Garonne	266,598	265,270	224,998
Lozère	9,467	2,588	2,013
Maine-et-Loire	869,827	660,558	437,900
Manche	"	"	"
Marne	473,149	210,459	277,727
Marne (Haute-)	299,554	284,518	319,467
Mayenne	2,959	3,629	4,310
Meurthe	"	"	"
Meurthe-et-Moselle	546,552	414,127	493,200
Meuse	309,397	148,476	253,084
Morbihan	56,780	32,530	26,165
Moselle	"	"	"
Nièvre	132,277	72,428	96,161
Nord	"	"	"
Oise	3,878	2 183	3,081
Orne	"	"	"
Pas-de-Calais	"	"	"
Puy-de-Dôme	817,669	1,097,680	545,755
Pyrénées (Basses-)	100,975	367,943	134,743
Pyrénées (Hautes-)	65,785	86,299	66,754
Pyrénées-Orientales	837,213	1,121,822	781,487
Rhône	284,587	367,261	250,708
Rhin (Bas-)	"	"	"
Rhin (Haut-)	"	"	"
Saône (Haute-)	113,015	144,209	70,810
Saône-et-Loire	425,606	668,882	465,234
Sarthe	72,357	109,926	80,380
Savoie	197,296	155,202	85,848
Savoie (Haute-)	163,387	96,762	80,195
Seine	14,896	15,755	15,662
Seine-Inférieure	"	"	"
Seine-et-Marne	89,972	41,500	53,060
Seine-et-Oise	150,350	118,079	138,251
Sèvres (Deux-)	126,908	70,768	50,508
Somme	"	"	"
Tarn	205,289	100,047	55,474
Tarn-et-Garonne	192,595	254,539	217,371
Var	363,302	329,740	216,473
Vaucluse	193,705	168,315	103,023
Vendée	559,729	223,076	179,461
Vienne	480,931	247,358	156,056
Vienne (Haute-)	5,145	1,052	385
Vosges	180,920	157,107	170,085
Yonne	521,511	304,329	337,618
TOTAUX	24,333,284	30,102,151	23,223,572

DÉPARTEMENTS.	1890.	1891.	1892.	DÉPARTEMENTS.	1890.	1891.	1892.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	167,346	138,638	226,041	Report	19,486,551	21,524,102	21,111,372
Aisne	50,302	17,292	14,060	Lot-et-Garonne	230,831	322,213	271,850
Allier	189,919	125,379	189,281	Lozère	3,621	21,872	3,951
Alpes (Basses-)	44,209	51,964	46,835	Maine-et-Loire	499,368	897,162	331,185
Alpes (Hautes-)	26,554	23,964	40,919	Manche	"	"	"
Alpes-Maritimes	43,643	43,352	51,073	Marne	253,348	161,286	127,716
Ardèche	102,680	133,905	159,524	Marne (Haute-)	175,760	103,110	71,842
Ardennes	5,402	2,121	1,367	Mayenne	2,121	3,947	1,900
Ariège	57,358	61,202	49 659	Meurthe	"	"	"
Aube	277,097	229,446	124,672	Meurthe-et-Moselle	304,712	312,137	364,528
Aude	2,856,380	2,711,097	3,297,400	Meuse	160,541	96,594	174,931
Aveyron	84,908	89,341	90,688	Morbihan	7,843	22,226	21,106
Bouches-du-Rhône	990,972	1,012,398	1,152,909	Moselle	"	"	"
Calvados	"	"	"	Nièvre	108,664	139,049	52,620
Cantal	3,396	4,311	4,563	Nord	"	"	"
Charente	84,442	105,208	66,914	Oise	3,002	1,035	967
Charente-Inférieure	378,665	567,341	399,950	Orne	"	"	"
Cher	111,445	114,834	67,649	Pas-de-Calais	"	"	"
Corrèze	13,431	12,033	11,718	Puy-de-Dôme	885,000	1,165,350	1,180,000
Côte-d'Or	526,791	457,938	302,500	Pyrénées (Basses-)	144,720	202,761	153,121
Côtes-du-Nord	"	"	"	Pyrénées (Hautes-)	91,735	136,789	71,560
Creuse	48	36	54	Pyrénées-Orientales	1,261,380	1,063,349	1,653,236
Dordogne	90,623	161,664	150,146	Rhin (Bas-)	"	"	"
Doubs	45,327	8,251	14,432	Rhin (Haut-)	"	"	"
Drôme	125,879	143,943	189,881	Rhône	426,628	433,656	390,207
Eure	9,744	5,145	3,572	Saône (Haute-)	54,137	24,260	20,062
Eure-et-Loir	11,185	8,768	5,923	Saône-et-Loire	562,928	359,474	409,587
Finistère	"	"	"	Sarthe	54,485	73,329	49,128
Gard	1,626,462	1,527,612	1,923,805	Savoie	170,357	134,735	237,241
Garonne (Haute-)	386,158	403,932	305,527	Savoie (Haute-)	126,050	63,581	160,585
Gers	897,073	1,538,393	650,000	Seine	18,170	8,893	1,778
Gironde	1,593,941	2,448,139	1,843,805	Seine-Inférieure	"	"	"
Hérault	6,045,743	5,201,564	7,054,353	Seine-et-Marne	51,617	43,168	17,848
Ille-et-Vilaine	360	362	131	Seine-et-Oise	155,878	91,762	29,749
Indre	65,814	106,957	84,557	Sèvres (Deux-)	66,664	154,360	62,903
Indre-et-Loire	439,497	868,000	456,735	Somme	"	"	"
Isère	42,889	281,286	447,688	Tarn	54,613	79,188	88,200
Jura	115,332	60,515	133,675	Tarn-et-Garonne	217,011	260,922	230,000
Landes	274,801	371,650	245,800	Var	400,138	521,992	660,670
Loir-et-Cher	458,196	824,455	453,416	Vaucluse	173,692	212,714	284,131
Loire	376,575	302,628	298,445	Vendée	262,518	437,386	116,599
Loire (Haute-)	39,550	85,750	74,700	Vienne	262,387	534,674	391,870
Loire-Inférieure	620,000	913,000	334 000	Vienne (Haute-)	452	516	441
Loiret	138,476	282,303	64,816	Vosges	66,772	83,235	61,430
Lot	67,938	78,085	78,189	Yonne	372,702	465,628	278,087
A reporter	19,486,551	21,524,102	21,111,372	TOTAUX	27,416,327	30,139,555	29,082,134

DÉPARTEMENTS.	1893.	1894.	1895.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	272,530	262,454	191,909
Aisne	86,618	62,220	33,579
Allier	322,407	352,340	267,571
Alpes (Basses-)	50,228	44,194	38,768
Alpes (Hautes-)	56,854	43,479	25,392
Alpes-Maritimes	29,334	36,298	42,355
Ardèche	198,554	199,908	179,929
Ardennes	7,547	4,159	5,172
Ariège	86,156	65,846	63,619
Aube	370,592	576,228	177,146
Aude	4,414,601	4,785,237	2,186,974
Aveyron	102,773	56,165	65,796
Bouches-du-Rhône	1,210,117	1,192,756	817,593
Calvados	"	"	"
Cantal	5,562	3,768	3,045
Charente	184,709	120,312	151,336
Charente-Inférieure	910,636	508,179	592,006
Cher	287,876	209,876	143,385
Corrèze	39,367	13,194	10,894
Côte-d'Or	623,177	452,537	387,538
Côtes-du-Nord	"	"	"
Creuse	25	14	16
Dordogne	278,898	116,287	162,510
Doubs	63,287	48,630	44,067
Drôme	216,743	201,930	149,395
Eure	12,282	13,202	5,793
Eure-et-Loir	16,082	12,097	10,345
Finistère	"	"	"
Gard	2,045,722	2,228,297	1,108,448
Garonne (Haute-)	594,882	360,628	231,485
Gers	2,002,838	667,850	200,730
Gironde	4,927,897	2,333,996	2,094,873
Hérault	7,188,032	8,806,526	4,088,040
Ille-et-Vilaine	1,027	115	207
Indre	151,189	90,368	96,060
Indre-et-Loire	1,415,138	808,762	716,677
Isère	439,019	397,713	373,432
Jura	204,627	150,416	118,125
Landes	792,899	467,451	254,307
Loir-et-Cher	971,793	711,267	624,250
Loire	490,677	409,342	336,925
Loire (Haute-)	37,507	56,759	114,079
Loire-Inférieure	2,580,000	754,000	1,176,000
Loiret	281,240	208,166	144,476
Lot	135,887	101,074	68,124
A reporter	34,097,329	27,934,040	17,504,371

DÉPARTEMENTS.	1893.	1894.	1895.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Report	34,097,329	27,934,040	17,504,371
Lot-et-Garonne	607,600	345,206	305,537
Lozère	3,567	2,634	4,373
Maine-et-Loire	835,821	434,677	470,894
Manche	"	"	"
Marne	740,107	393,888	332,637
Marne (Haute-)	212,580	321,765	170,133
Mayenne	11,529	166	162
Meurthe	"	"	"
Meurthe-et-Moselle	546,509	376,701	161,986
Meuse	297,898	186,050	130,241
Morbihan	52,448	14,658	27,412
Moselle	"	"	"
Nièvre	393,465	257,196	109,674
Nord	"	"	"
Oise	3,626	2,657	986
Orne	"	"	"
Pas-de-Calais	"	"	"
Puy-de-Dôme	1,200,000	1,015,958	1,204,017
Pyrénées (Basses-)	562,637	276,448	207,332
Pyrénées (Hautes-)	365,395	97,990	61,996
Pyrénées-Orientales	1,841,552	1,940,790	1,807,292
Rhône	1,011,219	810,218	687,717
Rhin (Bas-)	"	"	"
Rhin (Haut-)	"	"	"
Saône (Haute-)	45,394	80,269	69,007
Saône-et-Loire	780,562	605,972	496,825
Sarthe	386,660	90,885	61,593
Savoie	300,689	192,080	157,372
Savoie (Haute-)	314,774	282,852	158,795
Seine	17,422	14,743	9,319
Seine-Inférieure	"	"	"
Seine-et-Marne	184,316	88,905	52,415
Seine-et-Oise	198,228	193,854	99,457
Sèvres (Deux-)	257,241	104,608	67,202
Somme	"	"	"
Tarn	194,754	142,119	121,656
Tarn-et-Garonne	566,350	330,500	163,000
Var	620,585	519,208	548,686
Vaucluse	383,403	373,918	283,279
Vendée	1,051,436	224,597	352,486
Vienne	521,521	288,675	346,901
Vienne (Haute-)	1,627	1,016	623
Vosges	137,623	135,656	97,587
Yonne	1,314,403	947,910	516,602
TOTAUX	50,069,770	39,052,809	26,687,575

DÉPARTEMENTS.	1896.	1897.	1898.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	377,809	259,624	232,574
Aisne	63,519	14,600	49,930
Allier	470,011	27,201	156,957
Alpes (Basses-)	48,506	54,881	45,566
Alpes (Hautes-)	30,764	32,646	23,334
Alpes-Maritimes	54,146	62,526	36,259
Ardèche	226,142	253,145	165,670
Ardennes	13,540	2,949	8,999
Ariège	48,801	40,352	60,591
Aube	608,852	81,479	476,920
Aude	3,608,958	4,028,372	3,056,186
Aveyron	80,576	77,540	86,114
Bouches-du-Rhône	914,524	1,200,882	915,459
Calvados	"	"	"
Cantal	3,174	756	2,039
Charente	233,968	53,895	182,679
Charente-Inférieure	948,945	253,863	662,913
Cher	172,372	23,094	68,118
Corrèze	31,323	21,032	16,432
Côte-d'Or	842,886	530,049	772,390
Côtes-du-Nord	"	"	"
Creuse	31	"	12
Dordogne	369,639	165,881	268,318
Doubs	72,419	17,899	42,095
Drôme	212,443	255,222	149,115
Eure	10,810	6,925	2,974
Eure-et-Loir	15,901	5,582	9,916
Finistère	"	"	"
Gard	1,718,547	2,739,083	1,498,598
Garonne (Haute-)	532,288	511,000	461,448
Gers	770,505	191,390	860,370
Gironde	3,354,552	1,336,277	2,355,645
Hérault	7,623,059	10,097,796	6,745,000
Ille-et-Vilaine	262	285	164
Indre	132,370	27,819	74,160
Indre-et-Loire	965,558	172,980	477,952
Isère	448,786	477,308	408,205
Jura	152,444	34,239	75,609
Landes	328,266	80,664	208,737
Loir-et-Cher	905,502	199,082	559,621
Loire	563,552	163,652	238,328
Loire (Haute-)	99,376	20,508	84,815
Loire-Inférieure	1,300,000	675,000	557,000
Loiret	229,290	34,769	120,489
Lot	113,617	99,082	106,833
A reporter	28,698,043	24,331,329	22,324,534

DÉPARTEMENTS.	1896.	1897.	1898.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
A reporter	28,698,043	24,331,329	22,324,534
Lot-et-Garonne	492,000	273,740	382,562
Lozère	3,898	8,015	6,956
Maine-et-Loire	455,698	120,229	245,858
Manche	"	"	"
Marne	720,093	289,334	406,413
Marne (Haute-)	430,103	57,293	326,180
Mayenne	166	620	2,575
Meurthe	"	"	"
Meurthe-et-Moselle	855,526	366,915	395,586
Meuse	428,993	154,806	168,751
Morbihan	60,923	25,610	22,880
Moselle	"	"	"
Nièvre	204,266	9,241	76,216
Nord	"	"	"
Oise	2,094	1,028	876
Orne	"	"	"
Pas-de-Calais	"	"	"
Puy-de-Dôme	1,290,257	528,352	1,140,027
Pyrénées (Basses-)	174,951	75,463	204,138
Pyrénées (Hautes-)	49,347	20,942	51,360
Pyrénées-Orientales	2,038,079	2,143,068	1,100,370
Rhin (Bas-)	"	"	"
Rhin (Haut-)	"	"	"
Rhône	1,967,722	818,754	792,626
Saône (Haute-)	156,464	18,496	123,554
Saône-et-Loire	1,530,095	342,131	974,013
Sarthe	215,534	38,558	95,889
Savoie	155,626	147,156	128,423
Savoie (Haute-)	168,288	211,507	176,962
Seine	16,976	12,952	7,656
Seine-Inférieure	"	"	"
Seine-et-Marne	97,806	32,871	44,127
Seine-et-Oise	197,278	147,389	125,370
Sèvres (Deux-)	63,133	31,063	51,415
Somme	"	"	"
Tarn	274,111	283,998	312,104
Tarn-et-Garonne	305,629	233,960	281,460
Var	804,853	875,753	682,306
Vaucluse	369,753	500,864	440,812
Vendée	652,607	171,343	334,552
Vienne	415,912	91,548	400,816
Vienne (Haute-)	848	281	606
Vosges	283,362	59,537	120,085
Yonne	1,076,359	109,866	435,301
TOTAUX	44,656,153	32,350,722	32,282,359

COMITÉ FRANÇAIS
N° 557
BIBLIOTHÈQUE

DÉPARTEMENTS.	1899.	1900.	NOMBRE D'HECTARES plantés en vignes.
	hectolitres.	hectolitres.	
Ain	257,714	475,663	16,121
Aisne	54,800	82,885	2,498
Allier	119,289	434,428	13,840
Alpes (Basses-)	44,323	54,912	6,373
Alpes (Hautes-)	18,601	32,269	2,625
Alpes-Maritimes	49,175	47,449	15,790
Ardèche	217,233	359,807	17,641
Ardennes	8,987	5,423	355
Ariège	91,808	124,450	8,692
Aube	201,341	399,725	16,643
Aude	5,330,781	6,313,101	133,568
Aveyron	93,014	158,166	12,458
Bouches-du-Rhône	1,324,403	1,720,010	28,888
Calvados	"	"	"
Cantal	1,171	3,458	260
Charente	277,540	473,242	13,276
Charente-Inférieure	1,038,949	1,648,853	46,882
Cher	70,192	184,451	7,212
Corrèze	36,722	58,922	7,138
Côte-d'Or	525,831	1,512,165	27,947
Côtes-du-Nord	"	"	"
Creuse	16	74	8
Dordogne	592,104	1,059,180	27 620
Doubs	33,571	129,372	4,936
Drôme	136,378	297,416	19,353
Eure	4,564	8,059	326
Eure-et-Loir	9,732	16,293	1,060
Finistère	"	"	"
Gard	3,656,363	3,794,796	74,133
Garonne (Haute-)	686,782	1,107,793	35,619
Gers	891,240	1,535,770	49,590
Gironde	3,478,708	5,738,407	137,023
Hérault	12,360,400	11,493,728	191,352
Ille-et-Vilaine	278	710	19
Indre	107,262	265,595	10,650
Indre-et-Loir	686,915	1,479,185	49,850
Isère	475,995	718,103	26,328
Jura	137,980	319,937	10,478
Landes	402,282	706,518	20,220
Loir-et-Cher	783,119	1,174,769	34,027
Loire	182,296	524,993	16,693
Loire (Haute-)	34,091	78,985	6,507
Loire-Inférieure	999,930	1,510,650	26,722
Loiret	155,113	389,418	11,288
Lot	131,187	218,309	21,300
A reporter	35,708,180	46,657,439	1,154,309

DÉPARTEMENTS.	1899.	1900.	NOMBRE D'HECTARES plantés en vignes.
	hectolitres.	hectolitres.	
A reporter	35,708,180	46,657,439	1,154,309
Lot-et-Garonne	522,370	805,240	53,453
Lozère	9,865	24,500	700
Maine-et-Loire	391,916	744,335	19,374
Manche	"	"	"
Marne	263,906	579,103	15,490
Marne (Haute-)	195,325	331,517	11,156
Mayenne	353	5,690	569
Meurthe	"	"	"
Meurthe-et-Moselle	429,214	359,923	14,897
Meuse	210,247	210,740	9,210
Morbihan	38,340	92,410	1,761
Moselle	"	"	"
Nièvre	73,534	251,013	6,772
Nord	"	"	"
Oise	908	2,001	134
Orne	"	"	"
Pas-de-Calais	"	"	"
Puy-de-Dôme	713,037	1,146,265	39,355
Pyrénées (Basses-)	313,075	459,929	15,662
Pyrénées (Hautes-)	80,024	98,886	13,774
Pyrénées-Orientales	2,915,403	2,891,878	63,449
Rhin (Bas-)	"	"	"
Rhin (Haut-)	"	"	"
Rhône	805,450	1,865,241	40,252
Saône (Haute-)	71,192	143,607	5,795
Saône-et-Loire	466,700	2,561,560	36,754
Sarthe	145,119	274,411	9,064
Savoie	163,115	314,424	12,138
Savoie (Haute-)	166,384	284,769	7,102
Seine	7,042	21,803	432
Seine-Inférieure	"	"	"
Seine-et-Marne	42,333	81,275	3,191
Seine-et-Oise	82,985	247,632	5,448
Sèvres (Deux-)	66,701	85,719	5,094
Somme	6	25	5
Tarn	367,772	698,363	21,901
Tarn-et-Garonne	401,510	697,840	28,286
Var	1,234,968	1,729,358	45,341
Vaucluse	494,032	780,074	25,966
Vendée	432,257	704,600	13,734
Vienne	679,308	975,500	17,950
Vienne (Haute-)	856	2,061	206
Vosges	124,534	260,093	5,263
Yonne	289,722	963,436	17,374
TOTAUX	47,907,680	67,352,661	1,730,451

LE RENDEMENT À L'HECTARE DES DÉPARTEMENTS FRANÇAIS.

Nous présentons, ci-après, le produit en 1900, par hectare et par hectolitre, des soixante-dix-sept départements de la France continentale où la vigne est cultivée.

Jusqu'à présent une comparaison équitable, au point de vue du rendement, ne pouvait guère être faite entre les diverses régions viticoles, car le degré variable d'envahissement ou de reconstitution des vignobles phylloxérés eût singulièrement faussé les rapprochements sur lesquels on aurait voulu s'arrêter.

Mais aujourd'hui, à part quelques rares exceptions, l'œuvre de reconstitution générale approche de sa fin; et nous entrevoyons l'heure où le terrible fléau n'apparaîtra plus que comme un douloureux souvenir et comme un mauvais rêve évanoui. Désormais il sera donc plus facile d'établir la comparaison sérieuse, qui deviendra pour toutes nos populations un puissant motif d'émulation, en même temps qu'elle fera ressortir les énergiques efforts qu'elles déploient, afin de rendre à la vigne française la splendeur et la prospérité d'autrefois. Le tableau qui suit démontre clairement l'extrême importance du progrès déjà réalisé :

	HECTARES en VIGNES.	QUANTITÉS RÉCOLTÉES dans chaque département. — hectolitres.	HECTOLITRES par HECTARE.
Saône-et-Loire	36,754	2,561,560	70
Hérault	191,352	11,493,628	60
Bouches-du-Rhône	28,888	1,720,010	60
Loire-Inférieure	26,722	7,510,650	57
Vienne	17,950	975,500	54
Côte-d'Or	27,947	1,512,165	54
Morbihan	1,761	92,470	52
Vendée	13,734	704,600	51
Gard	74,133	3,794,796	51
Seine	432	21,803	51
Vosges	5,263	260,094	49
Aude	133,568	6,313,101	47
Rhône	40,252	1,865,241	46
Pyrénées-Orientales	63,449	2,891,878	46
Seine-et-Oise	5.448	247,632	45
Gironde	137,023	5,738,407	42
Savoie (Haute-)	7,102	284,769	40
Maine-et-Loire	19,374	744,335	38
Dordogne	27,620	1,059,180	38
Var	45,341	1,729,358	38
Marne	15,490	579,103	37
Ille-et-Vilaine	19	770	37
Nièvre	6,772	251,013	37
Charente	13,276	473,242	36
Charente-Inférieure	46,882	1,648,853	35

	HECTARES en VIGNES.	QUANTITÉS RÉCOLTÉES dans chaque département.	HECTOLITRES par HECTARE.
	—	— hectolitres.	—
Yonne	27,374	963,436	35
Lozère	700	24,500	35
Landes	20,220	706,518	35
Loir-et-Cher	34,027	1,174,709	35
Loiret	11,288	389,418	34
Aisne	2,498	82,885	33
Tarn	21,901	698,363	32
Loire	16,693	524,993	31
Allier	13,840	434,428	31
Garonne (Haute-)	35,619	1,107,793	31
Gers	49,590	1,535,770	31
Jura	10,478	319,937	31
Sarthe	9,064	274,411	30
Vaucluse	25,966	780,074	30
Marne (Haute-)	11,156	331,517	30
Ain	16,121	475,663	30
Indre-et-Loire	49,850	1,479,185	29
Pyrénées (Basses-)	15,662	459,929	29
Puy-de-Dôme	39,355	1,146,265	29
Isère	26,328	718,103	28
Doubs	4,936	129,372	26
Savoie	12,138	314,424	26
Cher	7,212	184,451	26
Seine-et-Marne	3,191	81,275	25
Indre	10,650	265,595	25
Saône (Haute-)	5,795	143,607	25
Eure	326	8,059	25
Tarn-et-Garonne	28,286	697,840	25
Meurthe-et-Moselle	14,897	359,923	24
Aube	16,643	399,725	24
Meuse	9,210	210,740	23
Ardèche	17,641	359,807	20
Sèvres (Deux-)	5,094	85,719	17
Drôme	19,353	297,416	15
Eure-et-Loir	1,060	16,293	15
Ardennes	355	5,423	15
Lot-et-Garonne	53,453	805,240	15
Oise	134	2,001	15
Ariège	8,692	124,450	14
Cantal	260	3,458	13
Aveyron	12,458	158,166	13
Alpes (Hautes-)	2,625	32,269	12
Loire (Haute-)	6,507	78,985	12
Lot	21,300	218,309	10

	HECTARES en VIGNES.	QUANTITÉS RÉCOLTÉES dans chaque département.	HECTOLITRES par HECTARE.
	—	— hectolitres.	—
Mayenne	569	5,690	10
Vienne (Haute-)	206	2,061	10
Creuse	8	74	9
Alpes (Basses-)	6,373	54,912	9
Corrèze	7,138	58,922	8
Pyrénées (Hautes-)	13,774	98,886	7
Somme	5	25	5
Alpes-Maritimes	15,790	47,449	3
TOTAUX	1,730,451	67,352,661	

Le rendement moyen par hectare pour toute la France, en 1900, s'est élevé à 39 hectolitres; il avait été, en 1899, de 28 hectolitres; en 1898, de 19 hectolitres; en 1897, de 19 hectolitres, en 1896, de 26 hectolitres; en 1895, de 15 hectolitres; en 1894, de 22 hectolitres; en 1893, de 28 hectolitres.

LA VALEUR DES VINS DE FRANCE.

L'Administration des contributions indirectes a donné à la récolte vinicole de 1900 une valeur approximative de 1,264,258,000 francs, dont 123,197,236 francs pour les vins de qualité supérieure (ceux dépassant 50 francs l'hectolitre chez les récoltants) et 1,141,060,680 francs pour les autres.

Voici comment serait effectué le classement de ces différents vins :

	VINS SUPÉRIEURS.	
	QUANTITÉS.	VALEURS.
	— hectolitres.	— francs.
Ain	1,390	76,450
Aisne	1,090	76,000
Alpes-Maritimes	3,170	206,050
Ardèche	5,600	308,000
Aube	15,700	1,256,000
Côte-d'Or	241,088	17,057,440
Dordogne	4,240	233,200
Doubs	1,969	101,450
Drôme	4,686	210,300
Gard	2,000	120,000
Gironde	823,286	48,121,360
Hérault	23,010	1,610,700
Indre-et-Loire	87,280	7,303,920
Jura	17,517	1,080,720
Landes	1,270	88,900
Maine-et-Loire	80,820	5,038,734

	VINS SUPÉRIEURS.	
	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
Marne	348,240	36,668,358
Meurthe-et-Moselle	900	63,000
Meuse	10	750
Nièvre	330	18,150
Saône-et-Loire	10,200	604,000
Sarthe	18,395	998,155
Savoie	600	48,000
Savoie (Haute-)	3,200	192,000
Vaucluse	12,977	757,174
Yonne	16,515	1,018,425
TOTAUX	1,825,473	123,197,236

D'après les chiffres ci-dessus, l'hectolitre des vins classés dans la catégorie des supérieurs atteindrait en moyenne 67 fr. 50. En 1899, on les avait estimés à 95 fr. 30 et en 1898 on les comptait à 84 fr. 05. La différence en moins pour 1900 est, on le voit, très importante. Elle n'est relativement pas moindre pour les vins ordinaires, dont voici le relevé :

	VINS ORDINAIRES.	
	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
Ain	474,273	10,627,194
Aisne	81,805	2,641,220
Allier	434,428	10,860,700
Alpes (Basses-)	54,912	1,301,831
Alpes (Hautes-)	32,269	806,243
Alpes-Maritimes	44,279	1,638,323
Ardèche	354,207	7,084,140
Ardennes	5,423	260,304
Ariège	124,450	2,253,000
Aube	384,025	9,600,625
Aude	6,313,101	94,696,515
Aveyron	158,166	4,093,425
Bouches-du-Rhône	1,720,010	19,604,808
Cantal	3,458	104,450
Charente	473,242	12,228,745
Charente-Inférieure	1,648,853	29,050,768
Cher	184,451	5,367,570
Corrèze	58,922	1,296,284
Côte-d'Or	1,271,077	27,611,195
Creuse	74	2,960
Dordogne	1,054,940	19,358,506
Doubs	127,403	4,409,296
Drôme	292,730	5,465,284
Eure	8,059	388,550
Eure-et-Loir	16,293	651,720

	VINS ORDINAIRES.	
	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
Gard	3,792,796	41,012,371
Garonne (Haute-)	1,107,793	16,957,755
Gers	1,535,770	21,500,780
Gironde	4,915,121	94,071,202
Hérault	11,470,718	137,648,616
Ille-et-Vilaine	710	21,300
Indre	265,595	6,542,595
Indre-et-Loire	1,291,905	27,130,005
Isère	718,103	18,173,278
Jura	302,420	7,654,915
Landes	705,248	11,942,016
Loir-et-Cher	1,174,769	22,270,700
Loire	524,993	10,499,860
Loire (Haute-)	78,985	1,957,800
Loire-Inférieure	1,510,650	33,232,600
Loiret	389,418	10,671,386
Lot	218,309	5,457,725
Lot-et-Garonne	805,240	14,183,750
Lozère	24,500	732,645
Maine-et-Loire	663,315	16,823,250
Marne	230,863	9,281,128
Marne (Haute-)	331,517	6,719,180
Mayenne	5,690	142,250
Meurthe-et-Moselle	359,023	11,845,180
Meuse	210,730	6,201,107
Morbihan	92,410	924,100
Nièvre	250,683	8,021,856
Oise	2,001	65,752
Puy-de-Dôme	1,146,265	27,783,755
Pyrénées (Basses-)	459,929	10,118,438
Pyrénées (Hautes-)	98,886	2,330,020
Pyrénées-Orientales	2,891,878	42,136,620
Rhône	1,865,241	43,637,268
Saône (Haute-)	143,607	4,548,179
Saône-et-Loire	2,551,360	52,669,000
Sarthe	256,016	6,464,400
Savoie	313,824	8,117,230
Savoie (Haute-)	281,569	5,991,490
Seine	21,803	699,609
Seine-et-Marne	81,275	2,568,400
Seine-et-Oise	247,632	8,667,120
Sèvres (Deux-)	85,719	1,882,325
Somme	25	50
Tarn	698,363	11,671,846
Tarn-et-Garonne	697,840	11,459,580
Var	1,729,358	27,567,495

	VINS ORDINAIRES.	
	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
Vaucluse	767,097	13,514,559
Vendée	704,600	13,004,760
Vienne	975,500	1,951,000
Vienne (Haute-)	2,061	41,220
Vosges	260,094	6,443,391
Yonne	946,921	24,703,017
TOTAUX	65,527,188	1,141,060,680

Ces totaux font ressortir le prix de l'hectolitre de vin de la dernière récolte à 17 fr. 40. En 1899, l'hectolitre était estimé valoir 24 fr. 30; en 1898, on le portait à 28 fr. 15, et en 1897, à 23 fr. 70. En additionnant les chiffres des deux tableaux ci-dessus, les vins de la France continentale représenteraient :

	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
Vins supérieurs	1,825,473	123,197,236
Vins ordinaires	65,527,188	1,141,060,680
TOTAUX	67,352,661	1,264,257,916

Il convient d'ajouter à ces résultats ceux de la Corse, de l'Algérie et de la Tunisie, afin d'avoir l'ensemble de la valeur des récoltes dont nous disposons. En calculant sur le taux de 17 fr. 40 le nombre d'hectolitres produits par ces divers vignobles, nous aurons comme total général :

	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
France	67,351,661	1,264,257,916
Corse	150,000	2,610,000
Algérie	5,444,179	94,728,715
Tunisie	250,000	4,350,000
TOTAUX	73,195,840	1,365,946,631

La production vinicole de la France et de ses colonies représente donc un total de 1,365,946,631 francs. Ce chiffre est inférieur à celui de l'année précédente, malgré l'énorme production de 1900. Cela tient au fléchissement des cours des vins de la dernière récolte. Voici, pour comparaison, les résultats des années antérieures, y compris 1893 qui avait donné un rendement de 50 millions d'hectolitres :

	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	francs.
1893	50,069,770	1,256,527,529
1894	39,052,809	928,929,995
1895	26,687,575	953,719,020
1896	44,656,153	1,296,946,600
1897	32,350,722	919,840,274
1898	32,282,359	1,119,166,341
1899	47,907,680	1,373,388,817
1900	73,195,840	1,365,946,631

On voit l'importance qu'a, pour notre pays, la culture de la vigne; c'est, bon an mal an, un revenu brut de plus de 1 milliard sur lequel il nous est permis de compter. Tous nos efforts doivent tendre à développer encore cette richesse surtout par l'amélioration de la culture, afin d'obtenir des vins de bonne qualité pouvant être bien payés.

LES VINS ARTIFICIELS.

La production des vins artificiels que toutes les lois Griffe, Brousse et Turrel n'étaient pas parvenues à enrayer, bien au contraire, se trouve en voie de diminution par la force même des choses, en raison de l'abondance de la dernière récolte : cela résulte des statistiques les plus récentes.

La Direction générale des contributions indirectes a donné, dans le *Bulletin de statistique* du Ministère des finances, en regard des chiffres de la récolte des vins, ceux de la production des vins de raisins secs, des piquettes et des vins d'eau sucrée. Nous résumons ces renseignements dans le tableau ci-dessous :

	VINS de RAISINS SECS.	PIQUETTES SIMPLES.	VINS D'EAU SUCRÉE.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	942	486	15,654
Aisne	5,196	//	19,356
Allier	53	886	6,870
Alpes (Basses-)	6	6,789	16
Alpes (Hautes-)	66	337	25
Alpes-Maritimes	//	3,531	1,598
Ardèche	//	141	933
Ardennes	1,041	//	2,451
Ariège	4	99	5,116
Aube	239	5,390	20,314
Aude	//	100,395	4
Aveyron	190	22,059	304
Bouches-du-Rhône	//	22,922	132
Cantal	//	70	30
Charente	//	33,020	17,986
Charente-Inférieure	1,688	26,765	31,807
Cher	//	3,675	12,671
Corrèze	10	7,259	1,518
Côte-d'Or	1,035	2,725	53,701
Dordogne	//	29,043	8,309
Doubs	564	4,466	17,134
Drôme	6	//	503
Gard	70	15,046	165
Garonne (Haute-)	//	43,176	2,756
Gers	189	26,930	11,969
Gironde	//	127,194	19,948
Hérault	//	103,470	//
Indre	100	1,890	6,878

	VINS de RAISINS SECS. — hectolitres.	PIQUETTES SIMPLES. — hectolitres.	VINS D'EAU SUCRÉE. — hectolitres.
Indre-et-Loire	//	18,621	24,800
Isère	4	15,210	21,690
Jura	1,011	7,824	34,634
Landes	//	9,708	178
Loir-et-Cher	223	24,754	21,591
Loire	//	3,906	1,645
Loire (Haute-)	//	7,200	·523
Loire-Inférieure	2,693	//	1,216
Loiret	7,954	3,517	30,779
Lot	//	29,788	2,353
Lot-et-Garonne	130	//	6,669
Lozère	//	1,552	12
Maine-et-Loire	//	16,388	4,164
Marne	7,849	7,389	90,046
Marne (Haute-)	52	24,497	47,049
Meurthe-et-Moselle	13,257	9,284	51,044
Meuse	443	921	30,764
Nièvre	287	1,218	16,318
Oise	14	25	44
Puy-de-Dôme	220	3,748	16,148
Pyrénées (Basses-)	//	//	402
Pyrénées (Hautes-)	//	1,900	3,098
Pyrénées-Orientales	//	12,850	//
Rhin (Haut-)	292	//	//
Rhône	629	2,131	32,052
Saône (Haute-)	332	14,900	26,566
Saône-et-Loire	485	690	13,490
Sarthe	300	//	205
Savoie	40	1,072	5,411
Savoie (Haute-)	268	1,570	8,286
Seine	786	133	597
Seine-et-Marne	4,555	3,497	17,282
Seine-et-Oise	5,640	1,907	27,463
Sèvres (Deux-)	1,324	6,993	11,802
Somme	225	//	//
Tarn	//	16,661	93
Tarn-et-Garonne	25	1,120	1,169
Var	//	24,791	445
Vaucluse	//	4,115	//
Vendée	282	496	18,357
Vienne	//	9,385	15,086
Vosges	30,672	919	1,194
Yonne	2,060	1,850	63,515
TOTAUX	93,451	1,015,713	906,368

Dans ce tableau, la première colonne, celle des *vins de raisins secs*, comprend toutes les boissons de l'espèce, aussi bien celles qui ont été préparées par les fabricants que celles qui sont produites chez les simples particuliers pour la consommation de la famille, avec des fruits secs circulant sous le lien d'acquits-à-caution.

Jadis, la statistique officielle confondait les piquettes ordinaires, faites par le lavage des marcs, avec les piquettes additionnées de sucre. Aujourd'hui ces deux sortes de boissons étant soumises à des régimes différents, il est nécessaire de les distinguer en deux catégories, comme dans le tableau ci-dessus. La seconde colonne (*piquettes simples*) ne représente donc que les piquettes obtenues par épuisement des marcs au moyen de l'eau pure, sans aucune addition de sucre, d'alcool et de matières sucrées, et destinées exclusivement à la consommation familiale. La troisième colonne (*vins d'eau sucrée*) comprend les vins obtenus par addition aux marcs d'eau et de sucre.

Quant aux vins purs simplement *procédés*, c'est-à-dire additionnés de sucre sans eau, ils sont compris dans les vins de vendange et ne figurent pas dans les piquettes. Il n'existe pas pour eux de statistique spéciale.

Nous n'insisterons pas sur les vins de raisins secs. La législation du 6 avril 1897 en a réduit la fabrication à des quantités de plus en plus minimes. D'une part, la fabrication industrielle, la circulation et la vente des vins de raisins secs sont exclues du régime fiscal des vins et soumises aux droits et régime de l'alcool pour leur richesse alcoolique totale, acquise ou en puissance. D'autre part, les raisins secs à boisson ne peuvent circuler qu'en vertu d'acquits-à-caution garantissant le payement du droit général de consommation, à raison de 30 litres d'alcool par 100 kilogrammes s'ils sont à destination des fabricants, et le payement des droits de circulation, à raison de 6 francs par 100 kilogrammes s'ils sont à destination des particuliers pour leur consommation de famille. Aussi, la production des vins de raisins secs, qui était encore de 451,422 hectolitres en 1897, est descendue :

A 128,885 hectolitres en 1898;

A 108,065 hectolitres en 1899;

A 93,451 hectolitres en 1900. Sur cette quantité, 20,938 hectolitres seulement ont été fournis par la fabrication industrielle comptée de novembre à novembre. Le reste a été préparé chez les particuliers. On le voit, la diminution est constante.

Pour les vins de marcs, sucrés ou non, leur progression était croissante les précédentes années. Elle marque enfin un temps d'arrêt en 1900. Nous avons, en effet :

	PIQUETTES SIMPLES.	VINS D'EAU SUCRÉE.
1897	1,742,188	1,049,061
1898	1,462,019	1,751,596
1899	1,764,109	1,855,320
1900	1,015,713	906,368

On remarquera donc que les vins d'eau sucrée ont été en progression continue lorsque la loi a voulu les interdire. Il y a là un phénomène qui démontre, une fois de plus,

l'impuissance d'une législation dont nous avons si souvent critiqué les vices. Le fait brutal prouve, mieux que tous les raisonnements, que la loi Turrel était inefficace, puisqu'on préparait chaque année davantage des vins d'eau sucrée et que la grosse récolte de 1900 a seule pu enrayer leur multiplication incessante!

Pour les piquettes simples, aussi bien que pour les vins d'eau sucrée, la fabrication et la circulation, en vue de la vente, sont interdites. La détention, à un titre quelconque, de ces liquides est aussi défendue à tout négociant, entrepositaire ou débitant. Néanmoins cette détention n'est pas interdite lorsqu'elle n'a pas lieu en vue de la vente. La circulation des piquettes provenant de l'épuisement des marcs par l'eau pure est autorisée, si ces boissons sont à destination de particuliers pour consommation familiale; elles ne sont soumises qu'à un droit de circulation de 1 franc par hectolitre. Donc, interdiction absolue, même pour les propriétaires, de vendre des vins d'eau sucrée; permission, pour les seuls propriétaires, de vendre des vins de marc aux consommateurs, ce qui, malheureusement, peut créer une concurrence désastreuse au préjudice des négociants.

Nous avons eu connaissance d'un grand nombre de vœux des syndicats viticoles qui considèrent, comme le commerce, que la réduction de taxe pour les sucres employés aux vendanges est devenue partout une source de fraude; qu'elle n'a plus de raison d'être depuis la reconstitution des vignobles; et qui demandent, en conséquence, l'abrogation pure et simple de l'article 2 de la loi du 29 juillet 1884, qui a dégrevé ces sucres. La nouvelle loi, sur la réforme du régime des boissons, a décidé, par son article 16, que le bénéfice du droit réduit de 24 francs par 100 kilogrammes, déterminé par la loi du 27 mai 1897, serait limité aux quantités de sucres bruts ou raffinés employés au sucrage des vins, cidres ou poirés, nécessaires à la consommation familiale des producteurs et jusqu'à concurrence d'un maximum de 40 kilogrammes par membre de la famille et domestique attaché à la personne. C'est une réforme insuffisante.

A côté des vins de sucre dont la Régie a connaissance, il ne faut pas oublier non plus les vins glucosés, dont la production ne peut être évaluée, parce qu'elle est toujours clandestine, attendu que les glucoses ne peuvent jouir du dégrèvement accordé par la loi aux véritables sucres et que, dès lors, leur emploi n'est jamais déclaré à l'Administration. Nous comptons que le législateur accédera enfin aux vœux unanimes de la viticulture et du commerce, en supprimant le dégrèvement des sucres pour vendange et en édictant des mesures énergiques contre le glucosage!

STATISTIQUE DU COMMERCE DES VINS ET DES EAUX-DE-VIE.

Le commerce des boissons en général, des vins en particulier, a subi, bien entendu, le contre-coup des épreuves de la viticulture. Mais il s'est perfectionné dans la lutte; il a acquis plus de science, plus d'activité, plus de cohésion. Enfin, il se trouve aujourd'hui plus nombreux et plus fort que jamais.

Les négociants en gros, avant l'Exposition de 1878, étaient environ 24,000, et les

débitants 342,000. Depuis, ces chiffres se sont accrus, car nous trouvons, au lendemain de l'Exposition de 1878 :

Négociants en gros	24,895
Débitants	354,852
	379,747

Lors de l'Exposition universelle de 1889, il y avait en France :

Négociants en gros	27,777
Débitants	410,069
	437,846

Malgré les difficultés de toutes sortes, l'augmentation a été ensuite presque continue, sauf quelques intermittences, pour les négociants en gros, et absolument constante pour les débitants :

	NÉGOCIANTS.	DÉBITANTS.
1890	27,354	413,741
1892	27,603	417,568
1894	27,480	422,164
1895	28,486	424,575
1897	28,036	425,507

A la veille de l'Exposition de 1900, le nombre des négociants en gros dépassait, d'après les plus récentes statistiques, 29,970 et celui des débitants, 431,990, soit au total 461,960.

L'union et la vitalité du commerce des vins en gros se sont manifestées d'une façon éclatante en 1900, non seulement à l'Exposition même, mais aussi au Congrès international des boissons qui s'est tenu pendant le mois de juillet 1900, sur l'initiative du Syndicat national du commerce en gros des vins et spiritueux de France. Les travaux de ce Congrès, touchant la statistique, les systèmes fiscaux, les transports, la législation et l'hygiène, ont présenté un très grand intérêt et sont venus compléter, de la manière la plus heureuse, les beaux résultats constatés à la Galerie des Machines.

L'IMPORTATION ET L'EXPORTATION DE NOS VINS.

Le mouvement de l'importation et de l'exportation des vins est une sorte de baromètre très intéressant à consulter, car il est influencé par les progrès ou les reculs de notre production, par l'état de notre législation fiscale et douanière, de nos relations avec l'étranger, etc.

Les tableaux suivants présentent les variations de l'importation et de l'exportation depuis 1864, époque où le phylloxéra a commencé à paraître dans notre pays.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Période de grande production. Vins importés et exportés de 1864 à 1879 :

	IMPORTATION. — hectolitres.	EXPORTATION. — hectolitres.
1864	94,000	2,337,000
1865	74,000	2,768,000
1866	51,000	3,162,000
1867	171,000	2,486,000
1868	360,000	2,705,000
1869	333,000	2,943,000
1870	100,000	2,745,000
1871	112,000	3,172,000
1872	482,000	3,240,000
1873	654,000	3,980,000
1874	681,000	3,232,000
1875	292,000	3,731,000
1876	676,000	3,331,000
1877	707,000	3,102,000
1878	1,603,000	2,795,000
1879	2,938,000	3,047,000

Période des ravages du phylloxera. Vins importés et exportés de 1880 à 1891 :

	IMPORTATION. — hectolitres.	EXPORTATION. — hectolitres.
1880	7,221,000	2,488,000
1881	7,839,000	2,572,000
1882	7,537,000	2,618,000
1883	8,981,000	2,538,000
1884	8,130,000	2,472,000
1885	8,184,000	2,593,000
1886	11,042,000	2,602,000
1887	12,282,000	2,402,000
1888	12,064,000	2,118,000
1889	10,470,000	2,167,000
1890	10,830,000	2,162,000
1891	12,278,000	2,044,000

Période de la reconstitution des vignobles. Vins importés ou exportés de 1892 à 1900 :

	IMPORTATION. — hectolitres.	EXPORTATION. — hectolitres.
1892	9,400,000	1,845,000
1893	5,895,000	1,659,000
1894	4,492,000	1,724,000
1895	6,337,000	1,697,000
1896	8,814,000	1,784,000
1897	7,531,000	1,775,000
1898	8,603,000	1,636,000
1899	8,465,000	1,716,000
1900	5,398,000	1,904,000

Importation. — C'est le chiffre de la production qui influe d'une façon dominante sur nos importations. Ainsi, pendant la période du premier tableau, où les importations

sont si minimes, la production a souvent dépassé 50, 60 et même 70 millions d'hectolitres. Elle a atteint le maximum (83,632,000) en 1875.

Pendant la période du deuxième tableau, la production descend à 35, 30 et même 25 millions d'hectolitres. Elle tombe à 23 millions en 1889. Afin de subvenir à une consommation qui continue à être d'environ 50 millions d'hectolitres, les importations s'élèvent brusquement dès 1880 et se maintiennent à un taux élevé.

Jusqu'à 1880 la France n'importait guère qu'une moyenne annuelle de 4 millions d'hectolitres de vins étrangers, surtout d'Espagne, qui lui servaient pour les coupages avec ses petits vins de plaines ou de montagnes. Mais, à partir de cette date, le déficit croissant de notre production nous a obligés à recourir à la ressource de l'importation. Tandis que, par suite de la rupture de nos relations commerciales avec l'Italie, l'importation de ses vins, de 2,703,000 hectolitres en 1887, tombe à 19,800 en 1890, celle de l'Espagne s'accroît d'année en année jusqu'à plus de 8 millions d'hectolitres en 1887. Depuis elle tend à s'abaisser au profit de l'Algérie.

Nos importations décroissent pendant la période du troisième tableau à mesure que la reconstitution ramène des récoltes, inégales sans doute, mais dépassant parfois 30 et 40 millions d'hectolitres, atteignant 50 millions en 1893 et plus de 67 millions en 1900.

Les modifications de notre tarif douanier n'exercent qu'une influence secondaire sur le chiffre de nos importations. En effet, le droit de douane était seulement de 25 centimes par hectolitre avant 1866. Il fut alors porté à 30 centimes. En 1871, on l'éleva à 5 francs pour les vins ordinaires et à 20 francs pour les vins de liqueur au tarif général, les uns et les autres continuant à ne payer que 30 centimes au tarif conventionnel. En 1881-1882, au renouvellement des conventions commerciales, les droits furent ramenés à 4 fr. 50 au tarif général pour tous les vins jusqu'à 15 degrés, et 2 francs au tarif conventionnel.

En 1892, on taxa à 70 centimes par degré jusqu'à 12 degrés au tarif conventionnel et à 1 fr. 20 au tarif général, en ajoutant le droit de consommation de l'alcool pour les degrés supplémentaires.

En 1899, on frappe tous les vins indistinctement jusqu'à 12 degrés de 12 francs par hectolitre au tarif conventionnel et de 25 francs au tarif général, toujours en ajoutant le droit de consommation de l'alcool pour les degrés supplémentaires.

On voit que ces variations de tarifs douaniers ne correspondent pas aux variations de nos importations. C'est sur les exportations, comme nous le verrons plus loin, qu'elles exercent indirectement leur influence.

Nos importations n'ont commencé à prendre de l'importance qu'en 1880, époque à laquelle elles se sont élevées à 7 millions d'hectolitres pour se maintenir ensuite constamment au-dessus de ce chiffre et dépasser même 12 millions en 1887, en 1888 et en 1891. Elles ont diminué de moitié au moins depuis cette dernière date.

Il convient de tenir compte que les chiffres de nos tableaux comprennent les vins de notre colonie algérienne introduits sur le territoire français. Alors qu'il y a vingt-cinq

ans à peine la métropole envoyait encore en Algérie de 300,000 à 400,000 hectolitres de vin, elle en reçoit maintenant des quantités de plus en plus considérables. Rien que pendant l'année 1899, il nous en est venu 4 millions et demi d'hectolitres, qui sont compris dans le chiffre de 8 millions et demi de vins importés en France, ce qui réduit réellement de plus de moitié la quantité de vins véritablement étrangers.

Le tableau suivant présente la distinction entre les vins d'Algérie et les vins de l'étranger importés en France depuis 1885 (la Douane ne distinguait pas auparavant les deux catégories) :

	ÉTRANGER.	ALGÉRIE.	TOTAL.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1885	7,860,000	324,000	8,184,000
1886	10,552,000	490,000	11,042,000
1887	11,524,000	758,000	12,282,000
1888	10,832,000	1,232,000	12,064,000
1889	8,878,000	1,592,000	10,470,000
1890	8,858,000	1,972,000	10,830,000
1891	10,417,000	1,861,000	12,278,000
1892	6,550,000	2,850,000	9,400,000
1893	4,067,000	1,828,000	5,895,000
1894	2,488,000	2,004,000	4,492,000
1895	3,435,000	2,902,000	6,337,000
1896	5,678,000	3,136,000	8,814,000
1897	3,931,000	3,600,000	7,531,000
1898	5,240,000	3,363,000	8,603,000
1899	3,789,000	4,676,000	8,465,000
1900	3,047,000	2,351,000	5,398,000

Exportation. — Si elle ne porte que sur une faible partie de notre production, un dixième, par contre notre exportation représente une grande valeur (250 millions de francs environ), un quart de celle de notre production et balance ainsi, à peu de choses près, celle de notre importation. C'est que ce sont surtout nos vins et eaux-de-vie de luxe qui ont ce débouché. Leur réputation universelle les fait rechercher partout. Nos meilleurs clients sont :

Angleterre (de la Gironde, 200,000 hectol.)	300,000 hectol.
Allemagne (de la Gironde, 150,000 hectol.)	250,000
Belgique	250,000
Suisse	160,000
République Argentine	80,000
États-Unis	40,000

Un fait sensible dans notre mouvement d'exportation est la hausse continue de notre exportation de vins mousseux passée de 11 millions de bouteilles en 1860 à 28 millions aujourd'hui.

Ainsi qu'on peut en juger par nos tableaux, le chiffre des exportations, qui était à

peine de 2 millions d'hectolitres en 1864, a augmenté, grâce aux traités de commerce, jusqu'en 1871, époque à laquelle il a dépassé 3 millions pour atteindre son maximum de 3,980,000 hectolitres en 1873. A partir de ce moment, les exportations ont diminué successivement, et depuis 1892 elles ont toujours été inférieures à 2 millions d'hectolitres, avec une tendance fâcheuse à se restreindre.

Il est certain que le phylloxera est pour beaucoup dans ce recul. Les pays étrangers ont planté des étendues considérables pendant que notre vignoble périclitait ; aujourd'hui beaucoup de ces pays sont de gros producteurs ; ils nous font concurrence non seulement chez eux, mais encore au dehors. En Europe, en plus de l'Espagne, de l'Italie, du Portugal, de l'Autriche-Hongrie et de l'Allemagne, qui avaient des vignobles depuis les temps les plus anciens et les ont sensiblement développés pendant notre période phylloxérique, il nous faut compter avec ceux de création récente, en Serbie, en Roumanie, en Russie, en Turquie, etc. En Amérique : le Chili, la République Argentine, les États-Unis ont fait aussi des plantations; nous voyons l'Australie se créer également une industrie vinicole importante.

Certes, les vins de tous ces pays ne valent pas les nôtres, mais la clientèle ordinaire demande surtout du bon marché et prend ce qu'elle a sous la main, évitant ainsi des frais de transport et particulièrement des droits de douane de plus en plus forts.

Notre tarif douanier élevé n'a pas été sans exercer une influence fâcheuse sur nos exportations. Les nations, auxquelles nous expédiions nos vins, se sont parfois vengées sur eux des taxes nouvelles que nous imposions à quelques-uns de leurs produits. C'est ainsi que l'Autriche et l'Angleterre, malgré nos protestations, maintiennent leur régime actuel et que nous sommes condamnés à voir encore nos expéditions fléchir, sans pouvoir espérer que nos réclamations viennent modifier quoi que ce soit.

Nous avons, par des mesures de prohibition, auxquelles nous sommes pour le moment fortement attachés, fermé notre marché aux vins d'Espagne et d'Italie. Ces vins exotiques ont, par une marche logique, concurrencé les nôtres sur les marchés de l'Autriche, de la Suisse, de l'Allemagne, qui nous appartenaient autrefois. Les idées protectionnistes à outrance devaient inévitablement amener des représailles contre nos vins, nous faire fermer bien des portes et, en même temps, obliger les autres pays vinicoles à chercher les moyens d'écouler leurs produits sur des marchés qui nous appartenaient et où ils nous ont supplantés.

Ajoutons que même beaucoup de nos colonies ont frappé nos vins de droits de consommation ou d'octroi de mer, ainsi qu'on peut en juger par le tableau qui suit :

ALGÉRIE.

Droits d'octroi de mer.

Vins	*exempts.*
Vinaigres	*exempts.*
Cidres	*exempts.*
Alcool pur contenu dans les eaux-de-vie et esprits, liqueurs et fruits à l'eau-de-vie; alcool pur contenu dans les vins de composition, les vins de raisins secs, les vins mutés à l'alcool; les vins artificiels et les liquides alcooliques provenant de la fermentation des figues, caroubes, dattes, graines et	

toutes substances saccharifères ou similaires autres que les raisins frais, les pommes, les poires et le miel; alcool pur excédent 15°9 contenu dans les vins.	50f 00 l'hectol.

Droits de consommation.

Pour les alcools introduits....	100f 00
Alcools dénaturés..	0 60

TUNISIE.

Taxe fiscale.

Vins de raisins frais (*ad valorem*).....	10 p. 100
Cidres, poirés, vinaigres (*ad valorem*).....	8 p. 100

Droits de consommation.

Alcools des eaux-de-vie, liqueurs, etc., en cercles et en bouteilles, des vins de raisin sec, vins vinés, vins de marcs, vins mutés à l'alcool, absinthes par hectolitre d'alcool pur.....	50f 00 l'hectol.

SÉNÉGAL.

Taxe de consommation.

Vins ordinaires en fûts.....	3f 00 l'hectol.
Vins ordinaires en bouteilles..	30 00
Vins de liqueur (vermout compris).....	30 00
Eaux-de-vie ayant plus de 65 degrés (alcool et absinthe compris)...	40 00
Eaux-de-vie ayant moins de 65 degrés.....	30 00
Liqueurs de toutes sortes et fruits à l'eau-de-vie.....	40 00
Cidres et poirés (*ad valorem*).	7 p. 100

A Saint-Louis : *taxes d'octroi municipales.*

Vins en barriques.....	6f 00 la barr.
Vins en bouteilles (par caisse de 12 bouteilles)	2 40 la caisse
Vins de liqueur, vermout. etc.	30 00 l'hectol.
Cidre	10 00
Eaux-de-vie de 65 degrés et au-dessus, alcool, absinthe.	60 00
Eaux-de-vie au-dessous de 65 degrés.....	30f 00 l'hectol.
Liqueurs.....	40 00
Champagne (12 bouteilles)...	6 00 la caisse

En Gorée : *taxes d'octroi municipales.*

Vins en futailles.....	12f 00 la barr.
Vins, cidres, poirés en caisses ou en paniers de 12 bouteilles ou 24 1/2.....	1 00 la caisse
Cidres, poirés en cercles....	4 00 l'hectol.
Alcools, eaux-de-vie, liqueurs, vermout en cercles ou en bouteilles.....	13 00
Absinthe.	30 00
Fruits à l'eau-de-vie en caisses de 12 bouteilles ou 24 1/2.	2 00 la caisse

A Dakar : *taxes d'octroi municipales.*

Vins en cercles.	6f 00 la barr.
Vins, cidres, poirés en paniers ou en caisses de 12 bouteilles ou 24 1/2.....	0 55 la caisse
Cidres, poirés en cercles... .	2 20 l'hectol.
Alcool, eaux-de-vie, liqueurs, vermout en cercles ou en bouteilles...	10 00
Absinthe en cercles ou en bouteilles.....	20 00
Fruits à l'eau-de-vie, en caisses de 12 bouteilles ou 24 1/2.....	1 20 la caisse

SOUDAN FRANÇAIS.

Mêmes droits qu'au Sénégal.

GUINÉE FRANÇAISE.

Taxe de consommation.

Vins, cidres et poirés en cercles.....	5f 00 l'hectol.
Vins, cidres et poirés en bouteilles.....	7 00
Alcool, eau-de-vie, rhum, genièvre, whisky, liqueurs, vermout, absinthe, fruits à l'eau-de-vie, etc.....	1 40 p. degré
— avec un minimum de perception de...	25 00 p. hect.

CÔTE D'IVOIRE.

Taxe de consommation.

Cidres, limonades (la bouteille compte pour un litre).	15f 00 l'hectol.
Vins tirant moins de 16 degrés.	5 00
Vins tirant 16 degrés et au-dessus	15 00
Vermout, vins aromatisés, liqueurs	40 00
Vins mousseux en bouteilles	60 00
Alcool à 50 degrés et au-dessus	100 00
Alcool de 25 à 49 degrés	70 00
Eaux-de-vie et liqueurs de traite titrant moins de 25 degrés.	50 00
Genièvre de 25 à 49 degrés	70 00
Autres liqueurs	60 00

DAHOMEY ET DÉPENDANCES.

Taxe de consommation.

Vins, droit (*ad valorem*)	4 p. 100
Alcools, rhums, spiritueux en fûts par degré	0f 90 l'hectol.
Alcools, rhums, spiritueux en bouteille, même tarif, plus.	0 05 par litre
Vins artificiels, régime de l'alcool.	

CONGO FRANÇAIS.

Taxe de consommation.

Spiritueux à 50 degrés et au-dessus par 100 degrés	160f 00 l'hectol.
Spiritueux de 25 à 49 degrés par hectolitre de liquide	36 00

Les alcools réservés dans le Protocole du 8 avril 1892 restent régis par le chapitre VI, article 92 de l'Acte général de Bruxelles et acquittent de ce chef un droit d'entrée de 70 francs par hectolitre d'alcool pur.

CÔTE FRANÇAISE DES SOMALIS.

Vins en fûts	5f 00 l'hectol.
Alcool au-dessous de 50 degrés.	30 00

MADAGASCAR.

Taxes de consommation.

Vin 14 degrés et au-dessous en fûts	5f 00 l'hectol.
Vin 14 degrés et au-dessous en bouteilles	0f 05 la bout.
Vin au-dessus de 14 degrés en fûts	15 00 l'hectol.
Vin au-dessus de 14 degrés en bouteilles	0 15 la bout.
Vin mousseux, en bouteilles	0 25 la 1/2 b.
Cidres et poirés	0 10 la bout.
Liqueurs en fûts	30 00 l'hectol.
Liqueurs en bouteilles	0 50 la bout.
Rhums, eaux-de-vie, alcools, vins mouillés, vins de raisins secs, par 100 degrés	120 00 l'hectol.

DIÉGO SUAREZ.

Même tarif que Madagascar, plus une taxe municipale de 1 p. 100 (*ad valorem*).

SAINTE-MARIE DE MADAGASCAR.

Même tarif que Madagascar.

NOSSI-BÉ.

Même tarif que Madagascar.

NOUVELLE-CALÉDONIE.

Droits de consommation.

Vin rouge jusqu'à 15 degrés	17f 00 la barr.
Vin rouge de 15 à 25 degrés inclus	17 00
Vin blanc	20 00
Vin rouge en caisse de 12 bouteilles	6 00 la caisse
Vin blanc	6 00
Vin blanc doux	100 00 l'hectol.
Vin du Rhin	100 00
Vin de Saint-Raphaël	100 00
Champagne ou vin mousseux en caisse de 12 bouteilles	20 00 la caisse
Vins de dessert fins	100 00 l'hectol.
Gin	133 00
Gin, la grande caisse de 18 litres en 15 flacons	24 00 la caisse
Gin, la caisse ordinaire de 15 litres en 15 flacons	20 00
Gin, la petite caisse de 9 litres en 12 flacons	12 00
Alcool pur, cognacs, eaux-de-vie, rhums, tafias, kirschs, 3 cent. par litre et par degré centésimal.	

Alcoolat et essence, la caisse de 12 litres ou bouteilles..	40f 00 la caisse
Alcoolat d'absinthe, la caisse de 12 litres ou bouteilles..	250 00
Essences d'absiuthe, la caisse de 12 litres ou bouteilles..	500 00
Cognacs, eaux-de-vie, rhums, tafias, kirschs, la caisse de 12 litres..... ..	24 00
— la caisse de 12 bouteilles.	18 00
Liqueurs assorties : guignolet, cassis, bitter, anisette, curaçao, fruits à l'eau-de-vie, 1/2 sirops, etc., la caisse de 12 litres.....	24 00
— la caisse de 12 bouteilles.	18 00
Absinthe.....	300 00 l'hectol.
Absinthe, la caisse de 12 bouteilles.....	36 00 la caisse
Whisky, la caisse de 12 litres.	24 00
Whisky, la caisse de 12 bouteilles.....	18 00

Droits d'octroi de mer.

Vins en fûts (jusqu'à 228 lit.).	6f 50 la barr.
Vins en 1/2 fûts (114 lit.).	3 35 la 1/2 b.
Vins eu bouteilles.....	*exempts.*

TAHITI ET DÉPENDANCES.

Droits de consommation.

Sur les rhums.....	0f 80 par litre

Droits d'octroi de mer.

Vins rouges en barrique.....	5f 00 la barr.
Vins en caisse.....	6 00 la caisse
Vins de Champagne.....	16 00
Vins mousseux.....	10 00
Vins de liqueur en bouteilles.	14 00
Vins de liqueur en fûts.....	115 00 la barr.
Sirops assortis.....	0 30 le litre.
Genièvre, whisky.....	2 50
Eaux-de-vie au-dessous de 56 degrés.....	1 75
Eaux-de-vie au-dessus de 56 degrés.....	0 032 p. deg.

Taxe supplémentaire par litre.

Eaux-de-vie, kirschs, kummel.	1f 75 le litre.
Absinthe.....	2 25
Vermout.....	1f 25 le litre.
Chartreuse.....	2 00
Liqueurs diverses, bitter....	1 75
Cassis, guiguolet, apéritifs...	1 50
Cidres.....	0 15
Vinaigre.....	10 00 l'hectol.
Alcools, rhums, tafias, limonade.....	*exempts.*

LA RÉUNION.

Droits d'octroi de mer.

Eaux-de-vie.....	*exemptes.*
Vinaigre.....	4f 00 l'hectol.
Vins ordinaires en fûts.....	7 00
Vins ordinaires en bouteilles.	20 00
Vins, liqueurs, vermout et guignolets en fûts.....	24 00
— en bouteilles.....	30 00
Autres en fûts.....	30 00
Autres en bouteilles.....	40 00
Rhums.....	*prohibés.*

Taxe de consommation.

Spiritueux indigènes et exotiques, par litre d'alcool pur.....	3f 00 l'hectol.
Liqueurs douces, de table, par hectolitre de liquide...	30 00
Alcools dénaturés..	5 p. 100 sur la val. du litre augmentée de 10 p. 100.

INDO-CHINE.

(Cochinchine, Tonkin, Annam, Cambodge et Laos.)

Droits de consommation.

Alcool pur provenant de la métropole.....	2f 50 le litre.
Avec minimum de perception fixé comme suit : 1,75, 1,50, 0,75 ou 0,60 par litre de liquide, suivant la catégorie.	
Boissons hygiéniques.....	*exemptes.*
Alcools dénaturés (100 deg.).	20f 00 l'hectol.
Alcools à brûler (100 deg.)..	10 00

INDES FRANÇAISES.

Spiritueux et vins.....	*exempts.*

MARTINIQUE.

Octroi de mer.

Vins ordinaires	5f 00 l'hectol.
Vins mousseux (de Champagne et autres)	20 00
Vins de liqueur (vermout compris)	16 00
Vinaigre de toute sorte	4 00
Rhum ou tafia	25 00
Alcool de vin, de genièvre, de pomme de terre et de grains	15 00
Alcools autres de toutes sortes, purs ou aromatisés	30 00
Liqueurs de toutes sortes	30 00

GUADELOUPE.

Droits de consommation.

Spiritueux (alcool pur)	1f 50 le litre.

Droits d'octroi de mer.

Vins ordinaires en fûts :

De Bordeaux	9f 00 l'hectol.
De Provence ou similaires	6 75

Vins ordinaires en verre :

De Bordeaux	31 00
De Provence ou similaires	31 00
Vermout et guignolet	29 00
Vins de liqueur	60 00
Vins de liqueur d'imitation	36 00
Vins de Champagne	62 00
Vinaigres	3 00
Cidre	5 00
Eaux-de-vie	15 00
Liqueurs	15 00

GUYANE FRANÇAISE.

Droits de consommation.

Spiritueux contenant plus de 21 centièmes d'alcool pur :	
En cercles par litre d'alcool à 56 degrés	1f 10 le litre.
En bouteilles à tous degrés	1 10 la bout.
Liqueurs en cercles ou en bouteilles par litre de liquide	1f 10
Vins de Bordeaux	2 20
Vins ordinaires	1 95
Vins de liqueur	5 20

Droits d'octroi de mer.

Vins de Bordeaux en fûts	2 75 l'hectol.
Vins de Provence ou similaires	2 40
Vins de liqueur : vermouts	6 50
Autres boissons (*ad valorem*)	5 p. 100
Vinaigres (*ad valorem*)	5 p. 100
Eaux-de-vie, rhum, tafia	2 70 l'hectol.
Eaux-de-vie de cerise	9f 20
Eaux-de-vie d'industrie	4 50
Liqueurs	15 00
Autres boissons distillées	12 00

SAINT-PIERRE ET MIQUELON.

Droits de consommation.

Alcools de tous genres, eaux-de-vie, liqueurs, absinthe, amer, par hectolitre de liquide à 89 degrés et proportionnellement à leur force alcoolique pour les liquides inférieurs à ce dernier	15f 00 l'hectol.

Droits d'octroi de mer.

Cidre, poiré, en futailles, caisses ou paniers	2f 00 l'hectol.
Vins ordinaires en fûts	5 00
Vermout, madère, etc., en fûts	5 00
Vermout, madère, etc., en caisses ou paniers de 12 bouteilles	1 00 la caisse
Liqueurs de toutes sortes autres que les sirops, en fûts	15 00 l'hectol.
Liqueurs de toutes sortes en caisses ou paniers de 12 bouteilles	3 00 la caisse
Cognac, en fûts	9 00 l'hectol.
Cognac, en caisses ou paniers de 12 bouteilles, 1 franc par caisse, plus	4 00
Alcool dit 3/6, eau-de-vie, kirsch, par hectolitre	4 00

Il serait à désirer qu'un revirement se fît en faveur d'une réduction de nos tarifs douaniers. On pourrait facilement, aujourd'hui, renoncer aux droits excessifs dont nous avons frappé nos concurrents. N'est-ce pas M. Méline lui-même qui a dit : « Il y a telles circonstances où le droit de douane ne sert à rien et ne peut servir à rien : c'est le cas où l'accroissement de la production a tellement abaissé les cours à l'intérieur que les prix se nivellent entre la France et l'étranger. »

LE RÉGIME DOUANIER DES VINS ET DES EAUX-DE-VIE.

Au Congrès international du commerce des vins, spiritueux et liqueurs, qui s'est tenu à Paris, à l'occasion de l'Exposition, M. Desclozeaux, avocat à la Cour d'appel, rédacteur au *Moniteur vinicole,* dont la haute compétence est connue, a présenté un rapport approfondi sur le régime douanier des boissons; les modes de perception des droits de douane sur les vins et les spiritueux dans les divers pays; les méthodes de vérification par les douanes, leur uniformisation; enfin les facilités à donner au commerce d'exportation. Ce travail a réuni l'unanimité des suffrages du Congrès. Nous en publions ci-dessous les passages qui concernent spécialement les vins et les eaux-de-vie :

La question du régime douanier des boissons, intéressant tous les peuples, aussi bien ceux qui produisent des vins et spiritueux que ceux qui en achètent, présente un caractère essentiellement international et se place, en conséquence, au premier rang des problèmes que le Congrès est appelé à étudier. S'il peut y avoir des désaccords sur les tarifs, selon les intérêts particuliers de chaque pays, en revanche aucun conflit ne devrait exister sur la meilleure manière de recouvrer l'impôt.

La perception des droits de douane, c'est-à-dire des taxes établies sur les marchandises à l'entrée de chaque territoire, peut affecter, pour les boissons, des modalités diverses : au volume, au poids, au degré, *ad valorem.*

MODES DIVERS DE TAXATION.

En France, les droits sur les vins et spiritueux sont perçus au volume, mais en tenant compte du degré, les vins payant un supplément de droits par dixième de degré au-dessus de 12 jusqu'à 15 degrés et par degré au-dessus de 15 degrés et les alcools et eaux-de-vie en fûts étant taxés au degré hectolitre. (Seules les eaux-de-vie en bouteilles et les liqueurs sont taxées exclusivement au volume, c'est-à-dire à l'hectolitre en liquide, sans tenir compte du degré.)

En conséquence, la déclaration du degré est obligatoire et le service vérifie ce degré par la distillation à l'alambic d'essai pour les vins et les liqueurs, et par l'alcoomètre rectifié de Gay-Lussac pour les eaux-de-vie.

Nous avons résumé, dans le tableau suivant, les modes de taxation adoptés par les douanes des divers pays étrangers, tout en faisant remarquer que les mentions de ce tableau ne sont pas absolues et comportent parfois des exceptions. Notre tableau indique seulement le système prédominant dans chaque pays pour la taxation des boissons par la Douane.

Pays taxant les vins et les spiritueux :

1° *Au volume :* Chili, États-Unis, Guatémala, Haïti, Indes Néerlandaises, Portugal;

2° *Au volume et en tenant compte du degré :* Angleterre, Belgique, Bolivie (pour les spiritueux), Canada (plus une taxe *ad valorem*), Danemark, Espagne, France, Italie, Japon (plus un droit *ad valorem*), Norvège, Pays-Bas, République Argentine, République Dominicaine, Suède, Transvaal, Uruguay ;

3° *Au poids :* Allemagne, Autriche-Hongrie, Colombie, Costa-Rica, Équateur, Mexique, Montenegro, Nicaragua, Roumanie, Russie, Serbie, Venezuela;

4° *Au poids en tenant compte du degré :* Brésil, Grèce, Suisse;

5° *Ad valorem :* Abyssinie, Bolivie (pour les vins), Bulgarie, Chine, Égypte, Maroc, Paraguay, Pérou, Perse, Turquie.

QUEL EST LE MEILLEUR MODE DE TAXATION ?

*Taxes «*ad valorem*» au poids, au volume, au degré.* — En théorie, le meilleur mode de taxation est, sans conteste, celui *ad valorem*, puisqu'il est proportionnel à la valeur exacte des boissons. Mais cet impôt, supérieur à tous les autres au point de vue théorique, présente bien des vices au point de vue pratique. Son application est extrêmement délicate et hérissée de difficultés. Il ressemble à l'impôt sur le revenu dont nul ne discute l'excellence en principe, mais dont la mise en vigueur donne lieu à de si nombreuses controverses et à de si vives protestations.

Pour asseoir un impôt, il faut quelque chose de tangible, de «matériellement appréciable», si j'ose m'exprimer ainsi. Or la valeur des marchandises déclarées à la douane ne présente pas ce caractère. On conçoit que l'impôt *ad valorem* puisse fonctionner quand il s'agit, par exemple, des droits d'enregistrement prélevés lors des contrats de vente, sur le prix effectivement payé. (Et l'on sait qu'il y a encore souvent des fraudes par dissimulation d'une partie du prix, dans ces contrats.) Mais, en douane, il est beaucoup plus pratique de baser la taxe sur ce qu'on peut voir et constater réellement : le poids, le volume, le degré.

Aussi remarquons-nous, dans le tableau précédent, que l'immense majorité des pays civilisés, chez lesquels l'administration fiscale perfectionne ses modes de taxation, ne pratiquent guère ou abandonnent l'impôt *ad valorem*. Ce sont les peuples les moins avancés (Abyssinie, Bolivie, Chine, Maroc, Perse, etc.) qui le conservent.

Les Douanes des pays les plus intéressants, au point de vue de l'importance des transactions, se montreraient donc hostiles à la taxe *ad valorem*. Elles disent que ce mode de perception engendre fatalement des fraudes nombreuses par fausse déclaration, les expéditeurs établissant deux factures : une exacte pour l'acheteur, une réduite pour la Douane. Il peut bien y avoir une sanction à ces fraudes, dans un droit de préemption accordé à l'administration sur les marchandises dont la déclaration paraît au-dessous de la vérité. Mais ce droit de préemption est facilement illusoire, car la Douane revend les marchandises qu'elle a ainsi achetées dans des conditions déplorables, et souvent l'expéditeur peut lui-même les faire racheter à bas prix.

Tels sont les principaux motifs pour lesquels un vœu en faveur du droit *ad valorem* serait mal accueilli par les administrations douanières. Ajoutons qu'au point de vue des intérêts que le Congrès a mission de défendre, ceux du commerce international, ce droit présente de multiples et graves inconvénients.

D'abord celui d'obliger les expéditeurs à divulguer le prix de leurs marchandises.

Ensuite celui d'occasionner de fréquentes difficultés et des procès avec la douane.

Enfin, l'on peut redouter avec raison que l'établissement de droits de douane *ad valorem* n'entraîne comme corollaire l'organisation de taxes intérieures *ad valorem*, et, en conséquence, la majoration de l'impôt de circulation, de consommation ou d'octroi sur certaines boissons. On comprendrait, en effet, difficilement, qu'un vin ou qu'une liqueur payant à l'entrée en France un droit *ad valorem* très élevé ne fût ensuite soumis, par exemple à l'octroi, qu'aux mêmes taxes que les autres vins ou liqueurs.

Nous concluons donc que la taxation au volume (comme en France) ou au poids (comme en Allemagne) est le mode le plus pratique.

Taxe au poids. — La différence entre ces deux dernières formes n'est pas considérable. Cependant, la taxation au poids semblerait préférable pour le motif que la vérification du poids est toujours facile, tandis que celle du volume ne peut être effectuée, d'une façon exacte, que par l'opéra-

tion du dépotement qui est difficile, coûteuse, compliquée et qui présente des inconvénients, surtout pour les boissons de fine qualité.

Ajoutons qu'on ne devrait taxer qu'au poids net et non au poids brut, c'est-à-dire le récipient non compris.

(*Le Congrès a préféré la taxe au volume, avec tableaux indiquant la contenance moyenne des récipients. La taxe au volume étant déjà pratiquée par la majorité des nations, on espère arriver ainsi plus facilement à l'unification.*)

Mais convient-il de tenir compte du degré des boissons en même temps que de leur poids ou de leur volume?

Dans quelle mesure faut-il tenir compte du degré? — On doit distinguer entre les vins et les spiritueux.

Pour les vins, la taxation au degré à partir de 12 degrés et même au dixième de degré, selon le régime actuel français, a soulevé de très justes réclamations, parce qu'il est bien délicat de fixer à un dixième près la richesse alcoolique d'un vin et que cette exigence peut être la source de difficultés.

Nous concluons que tous les pays doivent considérer comme naturels les vins qui ne dépassent pas 15 degrés, attendu que le Bordelais, la Bourgogne, plusieurs contrées de l'Espagne, de l'Italie, etc., produisent des vins titrant naturellement plus de 12 degrés. On devrait donc établir une taxe fixe, au poids ou au volume, sur tous les vins qui ne dépassent pas 15 degrés. A partir de 15 degrés, on ferait payer une taxe supplémentaire, non par dixième de degré, mais par degré.

Pour les spiritueux, dont la valeur réside, en grande partie, dans le degré alcoolique, il est logique de taxer au degré. C'est ce qui se fait habituellement. Cependant, certains pays, notamment la France, n'imposent au degré que les alcools et eaux-de-vie en fûts, et frappent à l'hectolitre, sans tenir compte du degré, les eaux-de-vie en bouteilles.

Pourquoi ne pas tenir compte du degré effectif de ces dernières? L'intérêt du commerce serait que les taxes douanières sur les spiritueux fussent uniformisées et qu'on payât pour tous, au poids ou au volume, et au degré, quitte à adopter, pour les liqueurs, un autre tarif que pour les alcools ordinaires. Rappelons en passant, à ce sujet, que les eaux-de-vie légèrement sirupées ne devraient jamais être confondues avec les véritables liqueurs, ainsi que le font les douanes belges et allemandes.

DÉCLARATION DU DEGRÉ.

Adoption de l'alcoomètre centésimal.

Malgré des bonnes volontés très nombreuses, malgré les relations de plus en plus fréquentes entre les peuples, nous sommes encore loin du jour où les poids et mesures seront unifiés dans le monde entier. Mais nous croyons que cette unification pourrait au moins commencer par se faire en douane, puisque cette administration, par son rôle même, affecte un caractère international.

Ainsi, en ce qui concerne les boissons spiritueuses, il serait d'abord nécessaire que les douanes de tous pays adoptassent le même système de titrage pour le degré alcoolique. L'Angleterre compte à l'alcoomètre Sykes; la France, la Belgique, l'Autriche et l'Italie à l'alcoomètre de Gay-Lussac, l'Allemagne et la Suisse à l'alcoomètre de Tralles; l'Espagne à l'alcoomètre de Gay-Lussac et à l'alcoomètre de Cartier, etc. Il y aurait intérêt à l'adoption d'un seul et même alcoomètre.

En France, l'unification a été faite à l'intérieur, par une loi de 1881 mise en vigueur le 26 décembre 1884, loi qui a imposé l'obligation de la vérification officielle, suivie de poinçonnage, à tous les alcoomètres, vendus dans notre pays et dont la concordance se trouve, de cette façon, aussi parfaite que possible. Il est à souhaiter qu'une convention internationale amène de même l'unification des alcoomètres de toutes les douanes. Déjà, un mouvement se dessine dans ce sens, puisque la Belgique, l'Italie, l'Australie, plusieurs Républiques sud-américaines ont adopté l'alcoomètre centé-

simal français, que les États-Unis étudient, à l'heure présente, l'introduction du même appareil chez eux et que l'Espagne tend à substituer de plus en plus l'alcoomètre centésimal à celui de Cartier.

Uniformisation des méthodes de vérification. — L'uniformisation des méthodes d'analyse des boissons serait non moins intéressante, attendu que des conflits trop fréquents entre les importateurs et les douanes n'ont d'autre cause que les différences qui existent dans les procédés d'analyse.

Uniformisation générale des méthodes destinées à contrôler la pureté des vins et des eaux-de-vie. — La question est trop étendue pour que nous puissions la traiter ici, elle doit d'ailleurs être exposée par un de nos collègues de Russie. Il est évident que cette uniformisation, si nécessaire à l'intérieur, ne l'est pas moins en ce qui concerne le commerce d'exportation et qu'il y a une importance majeure à ce qu'une marchandise reconnue pure au départ, par les laboratoires du pays d'origine, ne soit pas déclarée falsifiée par le laboratoire de la Douane du pays d'importation. Selon nous, le premier pas à faire dans cette œuvre d'unification serait un accord douanier international pour la détermination des substances qu'il est licite d'introduire dans les boissons et sur la dose permise de ces substances. Il semble que, pour commencer, cet accord serait assez facile à effectuer en ce qui concerne les quantités de sulfate de potasse ou de soude, de chlorure de sodium, d'acide sulfureux, etc., que peuvent contenir les vins normaux, d'impuretés que peuvent renfermer les spiritueux, etc.

Vérification du degré des vins. — Selon que le dosage de l'alcool dans les vins se fait par la distillation ou par l'ébullition, on a des différences de degré de plusieurs dixièmes. Des vins d'Espagne, titrés à l'ébulliomètre par l'expéditeur et à l'alambic par la Douane française, ont donné jusqu'à 4 dixièmes de degré d'écart en moins sur la déclaration, Il y aurait donc avantage à titrer l'alcool par un procédé unique. Le plus sûr de tous est la distillation à l'alambic d'essai, En France, les administrations, les laboratoires officiels, les tribunaux dans leurs expertises, les établissements publics dans leurs cahiers des charges de fourniture, l'ont adoptée comme criterium.

Vérification de l'acidité. — Le dosage de l'acidité est une opération préliminaire indispensable quand la Douane recherche si un vin a été mouillé. Ce dosage s'effectue au moyen de liqueurs alcalines titrées. On peut évaluer l'acidité totale d'un vin en acide sulfurique, ou tartrique, ou citrique, ou acétique, etc., c'est-à-dire en prenant pour terme de comparaison l'un de ces acides. L'uniformisation que nous réclamons exigerait que l'on évaluât toujours l'acidité des vins en prenant pour équivalent le même acide, soit l'acide sulfurique qui est adopté par tous les laboratoires officiels de France selon les indications du Comité des arts et manufactures; soit l'acide tartrique qui est adopté par d'autres pays, notamment l'Allemagne, et qui a l'avantage de correspondre à un des éléments du vin.

Dosage de l'extrait. — La connaissance de l'extrait sec, c'est-à-dire de la somme des matières fixes contenues dans le vin, n'est pas moins nécessaire pour savoir si un produit présenté à la Douane est naturel [1].

Quelques pays (la République Argentine, par exemple) tiennent même compte de la teneur en extrait sec dans la taxation des vins importés.

[1] Quand la fermentation n'est pas achevée, ce qui est fréquent pour les vins nouveaux, on ne peut comprendre, dans l'extrait, les substances qui sont destinées à disparaître. De même si une matière étrangère a été introduite, frauduleusement ou non, dans un vin, il faut la défalquer dans l'évaluation de l'extrait. On détermine ainsi l'*extrait réduit*, c'est-à-dire celui qu'on obtient en déduisant la quantité de sucre supérieure à celle existant dans la moyenne des vins faits et la proportion de sulfate de potasse supérieure à 1 gramme par litre. C'est sur la valeur de cet extrait réduit, et non sur celle de l'extrait brut, qu'on se base pour déceler le mouillage et le vinage.

Or il y a plusieurs manières de déterminer l'extrait : 1° dans le vide à la température ordinaire; 2° à 100 degrés et sous la pression ordinaire; 3° au moyen de l'œnobaromètre. Prenez un échantillon de vin, faites la recherche de l'extrait simultanément par ces trois procédés, vous n'aurez pas de résultats concordants; ces résultats ne seront pas même susceptibles d'être reliés entre eux par une formule permettant de les ramener à une unité déterminée. Vous obtiendrez trois dosages, trois nombres, sans savoir lequel est le vrai,

Bien plus, dans l'œnobarométrie, les résultats n'indiquent qu'une teneur momentanée, pour ainsi dire accidentelle, et les difficultés douanières qui se sont produites, il y a quelques années, pour des vins d'Italie arrêtés à la frontière allemande comme trop pauvres en extrait, ont prouvé que si l'œnobaromètre est rapide, pratique, à la portée des gens peu exercés aux manipulations chimiques, ses résultats varient fréquemment sur les vins jeunes et les vins liquoreux.

Pour l'obtention absolument *sérieuse* de l'extrait sec, il n'y a qu'un moyen : l'analyse par évaporation, soit à l'étuve, soit dans le vide. Quant à l'œnobarométrie elle est surtout commode. En tout cas, il est indispensable, pour la sécurité des importateurs, que toutes les douanes adoptent le même procédé de dosages de l'extrait sec. Ici, encore, il est à souhaiter qu'un accord intervienne en faveur soit de l'œnobarométrie, soit, de préférence, de l'analyse par évaporation.

FACILITÉS À ACCORDER AU COMMERCE D'EXPORTATION.

Régime des entrepôts spéciaux. — L'Espagne, en vertu d'un décret royal du 4 avril 1899, et l'Italie, depuis de longues années, possèdent des *entrepôts spéciaux*, c'est-à-dire des locaux où les vins étrangers peuvent séjourner sans payer les droits, sous la surveillance de la Douane, qui s'assure de leur réexpédition, après mélange avec une certaine quantité de vin indigène.

Le port de Hambourg jouit d'un régime analogue.

Les entrepôts spéciaux prospéraient aussi autrefois en France : à Cette et à Bordeaux, où ils fournissaient un débouché important aux petits vins du pays. Une loi du 2 février 1899 a supprimé ces entrepôts spéciaux en consacrant un amendement de M. Piou, député de la Haute-Garonne, amendement ainsi conçu : «Sont prohibés à l'entrée, exclus de l'entrepôt, du transit et de la circulation, tous vins étrangers ne portant pas sur les récipients une marque indélébile, indicatrice du pays d'origine. Les vins étrangers entrant en franchise ne pourront être en France coupés ou mélangés, ni faire l'objet d'aucune manipulation.» C'est l'interdiction des mélanges en entrepôt, par la suppression des entrepôts spéciaux et par celle des coupages dans les entrepôts réels, comme à Marseille.

D'une façon générale le commerce international des vins a intérêt à ce que la Douane mette à sa disposition des entrepôts spéciaux. En effet, à côté de la clientèle qui achète les vins fins à l'état nature, des eaux-de-vie de cru, il en est une plus nombreuse encore, plus importante, qui demande des spiritueux à bon marché et des vins ordinaires d'exportation, vins dont le type est constitué, par exemple dans notre pays, à l'aide de petits vins français, coupés de «vins médecins» provenant de l'étranger. Pour que le coupage puisse être établi à un prix avantageux, permettant de soutenir la concurrence étrangère, il est indispensable que les «vins médecins» puissent être employés en franchise, dans les entrepôts spéciaux, sans avoir à subir les droits élevés de l'importation.

On comprend difficilement ce que les viticulteurs ont à perdre à voir des vins étrangers venir sur des points neutralisés du territoire subir des préparations conformes au goût des consommateurs d'outre-mer, et repartir. Au contraire, cette admission dans une zone franche de vins étrangers qui repartiraient pour l'étranger ne ferait qu'aider la vente au dehors des vins du pays. Elle permettrait de les mieux utiliser, en les appropriant, par les coupages, au goût des consommateurs. Elle ouvrirait ainsi à la viticulture de nouveaux débouchés.

Bien entendu la surveillance de la Douane devrait empêcher rigoureusement toute fraude dans les entrepôts spéciaux.

Pour remédier à la situation actuelle, on réclame aujourd'hui en France l'organisation de «ports francs» notamment à Bordeaux et à Alger.

Bureaux de sortie. — Les douanes n'autorisent la sortie des boissons qu'expédient les négociants que par un certain nombre de bureaux, nombre trop restreint et qui devait être accru pour les facilités du commerce, ce qui lui éviterait bien souvent des frais supplémentaires de transport. Les douanes font des recettes assez considérables pour effectuer les dépenses nécessaires à la création de nouveaux bureaux de sortie.

Vérification des boissons de retour. — Les boissons françaises, restées invendues à l'étranger, peuvent être réadmises en franchise pendant un délai de deux ans, sur la demande des producteurs, distillateurs ou négociants, pour le compte et au nom de qui les boissons ont été exportées, lorsque la sortie antérieure en est dûment justifiée et que leur origine nationale est établie par la vérification du service ou par l'expertise légale.

Les vins peuvent participer au bénéfice du retour, mais avec la distinction suivante :

1° Pour les vins de cru de la Gironde et les vins de Bourgogne, il suffit que l'origine en soit respectivement constatée par un jury spécial siégeant à Bordeaux et à Beaune;

2° Pour les vins de tout cru, français ou algérien, il faut qu'ils reviennent accompagnés des certificats des douanes étrangères, visés par nos consuls constatant que, pendant leur séjour à l'étranger, ces vins sont restés sous la surveillance de la Douane sans avoir été l'objet d'aucune manipulation.

Il y a là une différence de traitement préjudiciable à tous les vins qui ne proviennent pas du Bordelais ou de la Bourgogne. Il serait cependant possible de constater l'origine de tous les produits, soit par l'institution des jurys spéciaux siégeant dans les centres vinicoles les plus importants, soit en demandant aux associations syndicales de ces centres d'opérer la vérification nécessaire. Ainsi les expéditeurs de tous vins restés invendus pourraient participer également au bénéfice du retour, en présentant les justifications voulues.

Tous les pays producteurs de vin ont un égal intérêt à l'adoption de mesures analogues à celles que nous venons de proposer pour le nôtre.

Le Congrès international des vins et des spiritueux a émis les vœux :

I. Que les douanes des divers pays unifient autant que possible le mode de perception des taxes sur les boissons importées;

II. Qu'elles adoptent de préférence la taxation au volume;

III. Que les vins ne soient pas tarifés au degré, mais qu'on leur applique le tarif du vin jusqu'à 15 degrés, en ajoutant, au besoin, une taxe supplémentaire par degré plein au-dessus de 15 degrés;

IV. Que tous les spiritueux : eaux-de-vie en fûts et en bouteilles, etc., soient également tarifés au degré, en admettant, toutefois, un tarif supérieur et fixe pour les eaux-de-vie en bouteilles;

V. Que toutes les douanes adoptent l'alcoomètre centésimal pour la mesure du degré alcoolique;

VI. Qu'elles s'accordent sur la nomenclature et le dosage des substances dont la présence dans les boissons peut être considérée comme licite;

VII. Qu'elles uniformisent les méthodes d'analyse et adoptent notamment :

a. Pour le dosage de l'alcool dans les vins, l'alambic d'essai exclusivement;

b. Pour le dosage de l'acidité, l'évaluation en acide sulfurique ou en acide tartrique, et, en tout cas, par le même acide;

c. Pour le dosage de l'extrait sec, l'évaporation à l'étuve.

VIII. Que le régime des entrepôts spéciaux, tel qu'il existait en France avant 1899 et tel qu'il existe en Espagne et en Italie, soit organisé dans les pays producteurs, selon l'intérêt manifeste du commerce et conformément aussi à l'intérêt bien entendu de la viticulture;

IX. Que les douanes de tous pays facilitent au commerce la vérification des boissons dites «de retour» et augmentent le nombre des bureaux d'entrée et de sortie.

Nous donnons ci-dessous les divers tarifs douaniers des pays étrangers, pour les vins et les eaux-de-vie :

ALLEMAGNE.

Vin et moût de raisin, en fûts : 25 francs les 100 kilogrammes; vins rouges et moûts de vin rouge pour le coupage, sous contrôle, 12 fr. 50 les 100 kilogrammes.

En bouteilles : vins monsseux, 150 francs les 100 kilogrammes ; autres, 60 francs les 100 kilogrammes.

Eaux-de-vie de toute sorte, arack, rhum, eau-de-vie de France et eaux-de-vie composées :

En fûts : 200 francs les 100 kilogrammes.

En bouteilles, cruchons et autres récipients : 300 francs les 100 kilogrammes.

Liqueurs : 300 francs par 100 kilogrammes.

AUTRICHE-HONGRIE.

Vins et ses succédanés, ainsi que le moût de raisin et de fruits. En tonneaux ou en bouteilles : 50 francs par 100 kilogrammes.

Vins mousseux, 100 francs par 100 kilogrammes.

Raisin foulé et raisin en grappes destinés à la fabrication du vin, 15 francs par 100 kilogrammes.

Liqueurs, essence de punch et autres liquides spiritueux distillés, mélangés avec du sucre ou d'autres matières : arack, rhum, eau-de-vie de France, cognac : 150 francs par 100 kilogrammes.

Autres liquides spiritueux distillés : 110 francs par 100 kilogrammes.

Indépendamment du droit de douane, ces boissons doivent acquitter la taxe de consommation la plus élevée, applicable dans le pays aux boissons de même espèce.

BELGIQUE.

Pas de droit de douane, mais droit d'accise : 20 francs l'hectolitre pour les vins qui ne sont pas en bouteilles ; 60 francs pour les vins en bouteilles.

Sont considérés comme liqueurs les vins contenant plus de 21 p. 100 d'alcool.

Les vins importés autrement qu'en bouteilles titrant plus de 15 degrés à l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température 15 degrés centigrades, acquittent, outre le droit de 20 francs par hectolitre, un droit de 3 francs par degré sur la quantité d'alcool excédant 15 degrés.

Eau-de vie en cercles, de 50 degrés au moins de l'alcoomètre centésimal de Gay-Lussac, à la température de 15 degrés centigrades : 150 francs l'hectolitre.

Pour chaque degré au-dessus de 50 degrés : 3 francs par hectolitre.

Les mêmes, en bouteilles, ainsi que les liqueurs, sans distinction de degré : 300 francs l'hectolitre.

Autres liquides alcooliques, alcools méthylique et amylique et alcools homologues : 200 francs l'hectolitre.

Liqueurs sans distinction de degré : 300 francs l'hectolitre.

Sont considérées comme liqueurs toutes les eaux de-vie ayant subi une préparation quelconque.

Toutefois les eaux-de-vie préparées, autres que les préparations à l'absinthe, importées autrement qu'en bouteilles, dont la force alcoolique réelle n'est pas supérieure de plus de 2 degrés à la force alcoolique apparente peuvent être admises au régime des eaux-de-vie de toute espèce en cercles, à la condition que l'importateur déclare, outre le degré apparent, le degré réel qui servira de base au calcul des droits.

BULGARIE.

Vins : droit de 14 p. 100 *ad valorem*.

Plus un droit d'octroi de 4 francs par hectolitre pour les vins en cercles, et de 0 fr. 50 par bouteille cachetée de 3/4 de litre.

Alcool : 12 fr. 60 par hectolitre.

Eaux-de-vie de raisins et de prunes, arack, rhum, cognac, et autres eaux-de-vie en barriques : droit de 18 p. 100 *ad valorem*.

Sans que la taxe puisse être inférieure à 36 francs l'hectolitre.

Cognacs, liqueurs et boissons spirituenses de toutes sortes, en bouteilles : droit de 18 p. 100 *ad valorem*.

Sans que la taxe puisse être inférienre à 45 francs l'hectolitre.

DANEMARK.

Vin et lie de vin liquide, vins de raisins secs et autres vins de fruits :

En bouteilles : 47 fr. 95 par hectolitre.

En contenants autres : 16 fr. 82 par 100 kilogrammes.

En plus, une surtaxe de 50 p. 100.

Spiritueux : quand le degré de force peut être déterminé :

En bouteilles : 47 fr. 95 par hectolitre.

En contenants autres, de 8 degrés de force et moins : 22 fr. 48 l'hectolitre.

Pour chaque quart de degré de force en plus : 0 fr. 70 par hectolitre.

Quand, par suite d'addition de matières sucrées, d'épices ou d'autres ingrédients, le degré de force ne peut être déterminé, comme pour l'eau-de-vie, la liqueur, l'extrait de punch :

En bouteilles : 47 fr. 95 par hectolitre.

En contenants autres : 35 fr. 96 par hectolitre.

Avec surtaxe de 50 p. 100 comme centimes additionnels de guerre.

ESPAGNE.

Vins généreux ou de liqueur, en fûts ou contenants similaires : 100 francs l'hectolitre; en bouteilles : 125 francs l'hectolitre.

Vins autres, en fûts, 50 francs l'hectolitre; en bouteilles, 62 francs l'hectolitre.

Vins mousseux, 150 francs l'hectolitre.

Les vins titrant plus de 15 degrés centésimaux sont assujettis au payement d'un impôt de 0 fr. 375 par degré excédant la limite susindiquée et par hectolitre de liquide.

Alcools et eaux-de-vie : 160 francs par hectolitre.

Liqueurs, cognacs et autres eaux-de-vie composées : 260 francs par hectolitre.

Les alcools, eaux-de-vie, liqueurs et produits industriels à base d'alcool sont assujettis, en outre, à un impôt de 37 fr. 50 par hectolitre de liquide, quelle que soit leur teneur en alcool.

Rhum et genièvre titrant jusqu'à 22 degrés Cartier : 160 francs par hectolitre.

GRANDE-BRETAGNE.

Vins n'ayant pas plus de 30 degrés d'esprit de preuve (l'esprit de preuve : 57° 47 de l'alcoomètre centésimal) : le gallon, 1 fr 56.

Vins ayant plus de 30 degrés, mais pas plus de 42 degrés d'esprit de preuve : le gallon, 3 fr. 75 et pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus de 42 degrés, droit additionnel de 0 fr. 31 par gallon.

Vins non mousseux importés en bouteilles : droit additionnel de 1 fr. 25 par gallon.

Vins mousseux importés en bouteilles : droit additionnel de 3 fr. 63 par gallon.

Le gallon vaut 4 litres 543.

Spiritueux de toute sorte (autres que les spiritueux parfumés), y compris le naphte ou alcool méthylique, purifiés de manière à être potables, et mélanges et préparations contenant des spiritueux :

Gallon de preuve calculé à l'hydromètre : 14 fr. 17.

Spiritueux importés en bouteilles, dénommés, et dont la force est connue, et spiritueux édulcorés importés en bouteilles, non dénommés et dont la force est connue :

Droit additionnel : par gallon de preuve : 1 fr. 25.

Liqueurs, cordiaux et autres préparations contenant des spiritueux, importés en bouteilles et dont la force, d'après la déclaration, ne doit pas être vérifiée :

Le gallon : 20 francs, et en proportion pour toute quantité inférieure.

GRÈCE.

Vins de toute sorte, exempts de droits.

Alcools et boissons alcooliques :

De plus de 70 degrés à l'alcoomètre centésimal : 149 fr. 26 par hectolitre.

De moins de 70 degrés à l'alcoomètre centésimal (y compris l'alcool non purifié) : 111 fr. 96 par hectolitre.

En plus, une surtaxe de consommation de 1 fr. 12 par litre sur l'alcool au-dessus de 70 degrés, et de 0 fr. 75 par litre d'alcool au-dessous de 70 degrés.

Liqueurs de toute sorte : 1 fr. 49 par litre.

ITALIE.

Vins en fûts : 5 fr. 77 l'hectolitre.

Vins en bouteilles : 20 francs les 100 bouteilles.

Le vin naturel titrant plus de 15 degrés acquitte, en plus du droit du tarif et pour chaque degré en plus, la surtaxe applicable à l'alcool, à raison d'un litre d'alcool anhydre par degré et par hectolitre.

Cognac en fûts : 60 francs l'hectolitre.

Cognac en bouteilles contenant plus d'un demi-litre et moins d'un litre : 60 francs les 100 bouteilles.

Cognac en bouteilles d'un demi-litre ou moins : 45 francs les 100 bouteilles.

Alcool pur, en tonneaux ou en barils : 14 francs l'hectolitre.

L'alcool acquitte en plus une taxe de fabrication

IMPRIMERIE NATIONALE.

de 180 francs par hectolitre d'alcool anhydre à la température de 15° 56 centigrades.

PAYS-BAS.

Droit d'accise de 42 fr. 20 par hectolitre quand la force alcoolique ne dépasse pas 22 à 15 degrés centigrades.

Si la force alcoolique est supérieure, la taxe croît en proportion.

Alcool et tous liquides dans la fabrication desquels l'alcool a été employé ou a été mélangé : 242 fr. 65 par hectolitre.

Spiritueux, liqueurs, amers et autres boissons distillées analogues, pourvu que ces liquides contiennent plus de 5 litres d'alcool par hectolitre à la température de 15° centigrades : 7 fr. 885 l'hectolitre ramené à 50 p. 100 d'alcool à 15 degrés ; plus un droit d'accise de 132 fr. 93 par hectolitre ramené à 50 p. 100 d'alcool pur à la température de 15 degrés.

PORTUGAL.

Vins en fûts : 200 francs par hectolitre.

Vins en bouteilles : 2 fr. 77 par bouteille d'un litre.

Eaux-de-vie et alcools simples en fûts ou en dames-jeannes : le décalitre d'alcool pur : 10 fr. 722.

En bouteilles, cruchons ou contenants semblables : le décalitre de liquide : 13 fr. 11.

Boissons alcooliques non dénommées : le décalitre de liquide : 13 fr. 88.

ROUMANIE.

Vins de toutes sortes et succédanés du vin : 100 francs les 100 kilogrammes.

Alcools de toutes sortes : 120 francs les 100 kilogrammes.

Spiritueux distillés de toutes sortes, en contenants de toutes sortes autres que bouteilles, cruchons et récipients de fer-blanc : 100 fr. les 100 kilogrammes.

Spiritueux distillés de toutes sortes, en bouteilles, en cruchons ou en récipients de fer-blanc : 120 francs les 100 kilogrammes.

RUSSIE.

Vins de raisins, jusqu'à 13 degrés inclusivement, 98 fr. 16 les 100 kilogrammes brut ; titrant plus de 13 degrés : 147 fr. 24 les 100 kilogrammes bruts.

Les vins soumis aux droits contenant plus de 16 degrés d'alcool acquittent une surtaxe de 0 fr. 48 par poids brut pour chaque degré en sus.

Vins mousseux : 4 fr. 76 la bouteille.

Eaux-de-vie, esprits et liqueurs, arack, rhum, eau-de-vie de France (de raisin), cognac, eaux-de-vie de prunes, kirsch, gin, wisky, alcool de grains et eaux-de-vie de grains, sans mélanges améliorants :

En fûts ou en barils : 263 fr. 74 les 100 kilogrammes brut.

En bouteilles, ainsi que les liqueurs et infusions spiritueuses, avec ou sans sucre, importées en récipients de toutes sortes : 3 fr. 40 la bouteille.

SERBIE.

Vins en cercles : 50 francs les 100 kilogrammes.

En bouteilles, y compris les vins mousseux : 100 francs les 100 kilogrammes.

Eaux-de-vie, rhum, liqueurs, esprit-de-vin et liquides similaires en fûts : 30 francs les 100 kilogrammes.

Autres : 100 francs les 100 kilogrammes.

En bouteilles : 150 francs les 100 kilogrammes.

SUÈDE.

Vins en fûts, contenant jusqu'à 25 p. 100 d'alcool inclusivement : 0 fr. 70 le kilogramme.

Vins en récipients autres : mousseux, 2 fr. 08 le litre ; non mousseux, 1 fr. 11 le litre.

Eaux-de-vie et spiritueux en futailles : par litre, au titre de 50 p. 100 d'alcool à 15 degrés centigrades : 1 fr. 02.

En autres récipients de toutes sortes, par litre, quelle qu'en soit la teneur alcoolique : 1 fr. 88.

NORVÈGE.

Vins en fûts et en bouteilles, jusqu'à 23 p. 100 d'alcool, 16 francs par hectolitre ; vins contenant plus de 23 p. 100, mais moins de 25 p. 100 d'alcool, 50 francs par hectolitre.

Vins titrant plus de 25 degrés, régime des eaux-de-vie.

Spiritueux de toutes sortes : en bouteilles ou cruchons et autres récipients de moins de 50 litres, quel que soit le degré : le litre, 3 fr. 34.

En autres contenants, taxe calculée par litre d'une force alcoolique de 100 degrés : le litre. 3 fr. 54.

Si les spiritueux sont mélangés de sucres ou d'autres matières qui empêchent d'en con-

stater exactement la force, ils acquittent un droit de 4 fr. 38 par kilogramme.

SUISSE.

Vins naturels, en fûts, 3 fr. 50 le quintal. Les vins naturels titrant plus de 15 degrés d'alcool sont soumis, pour chaque degré en sus, à une finance de monopole de 0 fr. 80 et à un droit supplémentaire de 0 fr. 20 par quintal.

En bouteilles : 25 francs par quintal.

Vins artificiels, en fûts : 12 francs le quintal;

En bouteilles : 50 francs le quintal.

Vins mousseux, en bouteilles : 40 francs le quintal.

Esprit-de-vin, alcool en fûts, par degré centésimal d'alcool pur mesuré à l'alcoomètre de Tralles.

Eau-de-vie et autres boissons spiritueuses, telles que cognac, rhum, arack, en fûts, par degré d'alcool pur mesuré à l'alcoomètre de Tralles, par degré et par quintal : 0 fr. 20.

En bouteilles ou cruchons, quelle que soit la force alcoolique : 0 fr. 30 par quintal et par degré.

Liqueurs en fûts, bouteilles et cruchons, titrant jusqu'à 18 degrés d'alcool : 30 francs par quintal.

TURQUIE.

Droit de 8 p. 100 *ad valorem* sur les vins et spiritueux.

ÉTATS-UNIS.

Vin non mousseux et vermout en fûts, 47 fr. 90 l'hectolitre.

En bouteilles ou cruchons, par caisse de 12 bouteilles ou cruchons, chaque bouteille ou cruchon ne contenant pas plus d'un quart et plus d'une pinte, ou par caisse de 24 bouteilles ou cruchons, chaque bouteille ou cruchon ne contenant pas plus d'une pinte : 6 fr. 48 la caisse. Tout excédent sur ces quantités est soumis à un droit de 0 fr. 21 par pinte ou fraction de pinte.

Champagnes et autres vins mousseux, en bouteilles ne contenant pas plus d'un quart, mais plus d'une pinte : 41 fr. 44 la douzaine; ne contenant pas plus d'une pinte, mais plus d'une demi-pinte : 20 fr. 72 la douzaine; contenant une demi-pinte et moins : 10 fr. 36 la douzaine; en bouteilles ou autres récipients contenant plus d'un quart, en plus des 41 fr. 44 par 12 bouteilles, sur la quantité supérieure à un quart, un droit additionnel de 12 fr. 95 par gallon.

Le gallon, 3 litres 785; le quart, 0 litre 946; la pinte, 0 litre 437.

Eaux-de-vie et autres spiritueux distillés ou fabriqués avec des grains ou d'autres matières : 1 dollar 75 (9 fr. 065), par gallon de preuve.

Le gallon : 4 litres 405 ou 416 fr. 71 par hectolitre d'alcool pur.

En vertu de la Convention du 24 juillet 1899, les liqueurs bénéficieraient d'une réduction de 10 p. 100 sur le montant des droits.

RÉPUBLIQUE ARGENTINE.

Vins en bouteilles ne contenant pas plus d'un litre : 1 fr. 25 la bouteille.

Vins en fûts ou dames-jeannes : 1 fr. 25 le litre; les vins doux et de desserts et autres vins de qualité demi-fine : 0 fr. 60 le litre.

Vins ordinaires, en fûts ou en dames-jeannes, n'ayant pas plus de 15 degrés centésimaux de force alcoolique et ne contenant pas plus de 45 p. 100 d'extrait sec, déterminé par l'évaporation à 100 degrés : 0 fr. 40 le litre.

Vin ou moût alcoolisé ou concentré : 5 francs le litre. Les vins et autres boissons d'une teneur alcoolique supérieure à celle indiquée payeront 0 fr. 05 par chaque degré ou fraction de degré d'excédent et par litre.

Eaux-de-vie ne dépassant pas 79 degrés centésimaux, en fûts ou dames-jeannes : 0 fr. 30 le litre.

Les mêmes, en bouteilles de 501 millilitres à 1 litre : 1 fr. 25 la bouteille.

Absinthe ne dépassant pas 68 degrés centésimaux, en fûts ou dames-jeannes : 1 fr. 45 le litre.

Les mêmes, en bouteilles : 1 fr. 70 la bouteille.

Eaux-de-vie à l'anis, arack, cognac, kirsch, rhum, ne dépassant pas 50 degrés centésimaux, en fûts ou dames-jeannes : 1 fr. 40 le litre.

Les mêmes, en bouteilles : 1 fr. 65 la bouteille.

Eau-de-vie de marc ne dépassant pas 68 degrés centésimaux, en fûts ou dames-jeannes : 1 franc le litre.

Les mêmes, en bouteilles : 1 fr. 25 la bouteille.

Bitter Angostura titrant jusqu'à 68 degrés centésimaux, en bouteilles : 2 fr. 70 la bouteille.

Le même, en demi-bouteilles : 1 fr. 35 la demi-bouteille.

Bitter d'autres marques, y compris le Fernet, titrant jusqu'à 68 degrés centésimaux : 1 fr. 35 la bouteille.

Liqueurs usqu'à 50 degrés : 1 fr. 75 la bouteille.

En fûts ou dames-jeannes : 1 fr. 45 le litre.

Vermout en fûts ou dames-jeannes : 0 fr. 75 le litre.

En bouteilles ne dépassant pas 1 litre : 0 fr. 80 la bouteille.

Wisky ne dépassant pas 50 degrés centésimaux, en fûts ou dames-jeannes : 0 fr. 50 le litre.

En bouteilles : 1 fr. 50 la bouteille.

PÉROU.

Vins de Champagne et autres vins mousseux, y compris le vin d'Asti en bouteilles ordinaires : 48 fr. 75 les 12 bouteilles.

Vin de Bourgogne blanc et rouge, Chypre, Xérès, Madère, Porto, vins de cerises, Frontignan, Parajete, Malaga, Malvoisie, Muscat, Pedro Jimenez, Péralta, Val de Pena et autres vins généreux ou leurs imitations, en bouteilles ordinaires : 32 fr. 50 les 12 bouteilles.

Les mêmes, en contenants autres : 1 fr. 95 le litre.

Vins de Barsac, Marsala, vins du Rhin, Graves, Sauterne, vermout et autres vins blancs non dénommés ou leurs imitations, en bouteilles ordinaires : 26 francs les 12 bouteilles.

Les mêmes, en contenants autres : 1 fr. 95 le litre.

Vins de Bordeaux de toutes sortes et autres vins rouges non dénommés et leurs imitations : 16 fr. 25 les 12 bouteilles.

Les mêmes, en contenants autres : 0 fr. 65 le litre.

Spiritueux de toutes sortes, tels que : absinthe, anisette, cognac, kirsch ou autres boissons alcooliques titrant jusqu'à 30 degrés, en bouteilles ordinaires : 32 fr. 50 la douzaine.

Les mêmes, en contenants autres : 2 fr. 30 le litre.

Wisky : 22 fr. 75 les 12 bouteilles.

En contenants autres : 1 fr. 60 le litre.

Eau-de-vie chinoise, en bouteilles ordinaires : 19 fr. 50 les 12 bouteilles.

En contenants autres : 1 fr. 60 le litre.

Alcool titrant plus de 30 degrés : 4 fr. 90 le litre.

Amers et bitters de toutes sortes, en bouteilles ordinaires : 22 fr. 75 les 12 bouteilles.

En contenants autres : 1 fr. 60 le litre.

Genièvre et old, tous en bouteilles ordinaires : 16 fr. 25 les 12 bouteilles.

En contenants autres : 1 fr. 30 le litre.

Liqueurs douces ou mistelas, telles que chartreuse, curaçao, crème de cacao, bénédictine, etc., en bouteilles ordinaires ou cruchons : 32 fr. 50 les 12 bouteilles.

En contenants de verre autres : à évaluer.

ÉQUATEUR.

Vins rouges ou blancs ordinaires : 25 francs les 100 kilogrammes.

Vins demi-fins : 50 francs les 100 kilogrammes.

Vins fins et vins mousseux autres que le champagne : 75 francs les 100 kilogrammes.

Vins de Champagne : 250 francs les 100 kilogrammes.

Les vins autres que le champagne acquittent, en outre, un droit de consommation de 60 francs par 100 kilogrammes.

Les vins de Champagne et vins mousseux acquittent un droit de consommation de 125 fr. par 100 kilogrammes.

Alcools : droit de 250 francs par 100 kilogrammes.

Eaux-de-vie, amers et liqueurs de toutes sortes : 125 francs les 100 kilogrammes.

En outre, il est perçu un droit additionnel de consommation de 75 francs par 100 kilogrammes bruts sur les cognacs, eaux-de-vie et autres liqueurs spiritueuses.

BRÉSIL.

Vins mousseux : 7 francs le kilogramme (50 p. 100 *ad valorem*).

Vins autres : 50 p. 100 *ad valorem*.

Liquides et boissons alcooliques (absinthe, kirsch, cognac, rhum, wisky, eau-de-vie de France) : 4 fr. 20 le kilogramme (60 p. 100 *ad valorem*).

Genièvre : 2 fr. 24 le kilogramme (60 p. 100 *ad valorem*).

Alcool rectifié : 1 fr. 40 le kilogramme (60 p. 100 *ad valorem*).

Liqueurs : 7 francs le kilogramme (60 p. 100 *ad valorem*).

Indépendamment des droits de consommation.

CANADA.

Vins de toutes espèces, excepté les vins mousseux, y compris les vins d'orange, citron, fraise, framboise, sureau et groseille, contenant 26 p. 100 au moins de spiritueux de la force de preuve, importés en fûts ou en bouteilles : 1 fr. 30 le gallon.

Pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus de 26 p. 100 excédant 26 p. 100 de

spiritueux comme susdit, jusqu'à ce que la force de preuve atteigne 40 p. 100 de spiritueux, un droit additionnel de 0 fr. 15 1/2 par gallon.

Vins de Champagne et tous autres vins mousseux en bouteilles, ne contenant chacune pas plus d'une pinte, mais plus d'une chopine : 17 fr. 10 la douzaine.

Ne contenant pas plus d'une chopine, mais plus d'une demi-pinte : 8 fr. 55 la douzaine.

Contenant une demi-chopine chacune ou moins : 4 fr. 25 la douzaine.

Les bouteilles contenant plus d'une pinte chacune payeront, pour les excédents, en plus du droit de 17 fr. 10 par douzaine, un droit de 8 fr. 55 par gallon et 30 p. 100 *ad valorem*.

Alcool éthylique, genièvre de toutes espèces, wisky et toutes liqueurs spiritueuses ou alcooliques, esprit ou huile de pommes de terre, esprit de bois et alcool méthylique, absinthe, arack ou esprit de palme, eaux-de-vie, y compris l'eau-de-vie artificielle, les imitations d'eau-de-vie, cordiaux et liqueurs de toutes espèces, amers et breuvages alcooliques de tous genres : 12 fr. 44 le gallon.

Vermout ne titrant pas plus de 36 p. 100 et vin de gingembre ne titrant pas plus de 26 p. 100 d'esprit de preuve : 4 fr. 66 le gallon.

Vermout contenant plus que ces proportions de preuve : 12 fr. 44 le gallon.

Les liquides importés sous le nom de vins, renfermant plus de 40 p. 100 d'esprit de preuve, suivront, au point de vue des droits, le régime des spiritueux non dénommés, c'est-à-dire payeront 12 fr. 44 par gallon et 30 p. 100 *ad valorem*.

Le gallon : 4 litres 543.

LES VINS ET LES EAUX-DE-VIE DEVANT LA LÉGISLATION SUR LES FRAUDES.

Le Parlement est saisi d'un projet de loi concernant la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles.

Ce projet de loi, par ses dispositions, tantôt vagues et laissant place à l'arbitraire, tantôt d'une rigueur excessive, a soulevé une légitime émotion dans toutes les branches du commerce.

Présenté au Sénat le 6 avril 1898, par M. Méline, alors ministre de l'agriculture, adopté par la haute Assemblée dans ses séances des 24 janvier et 2 février 1899, il est soumis aujourd'hui à la discussion de la Chambre des députés.

Les règles fondamentales sur la matière se trouvent dans l'article 423 du Code pénal et dans les lois des 27 mars 1851 et 5 mai 1855. Cette remarquable législation réprime d'une façon complète et efficace la tromperie sur la nature, la substance, l'origine ou la quantité des marchandises ; elle punit les falsifications et les pesages ou mesurages inexacts. Sur tous ces points, elle fixe clairement les principes, laissant avec raison aux juges le soin d'entrer dans le détail et de déterminer les cas d'application. Ceux-ci sont, en effet, du ressort de la jurisprudence, et il est toujours périlleux de vouloir d'une part les définir d'avance et d'une manière absolue, car ils peuvent varier avec les progrès de la science, les perfectionnements de l'industrie et les nécessités commerciales, et, d'autre part, leur définition, si difficilement complète, limite l'appréciation des tribunaux et laissent ceux-ci impuissants devant des cas imprévus. Nous voyons la preuve de cet état de choses dans la série des lois spéciales qu'on a cru devoir ajouter à la législation déjà suffisante des falsifications.

La législation de 1851-1855 présente encore ce mérite d'avoir érigé en délit la

falsification jusque-là réprimée seulement comme contravention. Elle a ainsi assuré la punition des vrais coupables, en même temps que la sécurité des vendeurs de bonne foi.

Le projet de loi, pendant aujourd'hui devant la Chambre des députés, constitue la seconde tentative faite pour modifier les règlements en vigueur. Un premier essai dans ce sens n'a pas abouti. Son histoire est instructive et mérite qu'on s'y arrête.

Le 12 juin 1888, M. Salis, député de l'Hérault, déposait à la Chambre une proposition « tendant à réprimer la sophistications des produits alimentaires ». Elle comprenait trois articles ainsi conçus :

Art. 1er. Nul ne pourra mettre en vente, sous sa dénomination primitive, un produit alimentaire modifié d'une manière quelconque, à moins qu'il n'ait fait suivre cette dénomination du mot : « Factice ».

Art. 2. Toute publicité et toute manœuvre, quelles qu'elles puissent être, tendant à propager une substance destinée à la sophistication des aliments, seront assimilées à la sophistication elle-même et passibles des mêmes peines.

Art. 3. Les pénalités frappant les tromperies sur les qualités des marchandises seront applicables en ce qui concerne les infractions à l'article 1er de la présente loi.

Sans doute, le but que se proposait l'auteur était des plus louables, mais le projet, élargissant le cercle des délits, rattachait à la falsification des procédés non pas seulement tolérés, mais encore pratiqués ouvertement de tout temps, des manipulations d'un usage universel et immémorial, d'une utilité reconnue par tous, d'une nécessité incontestable et incontestée, préconisées par la science, consacrées par la pratique.

D'un trait de plume, le projet supprimait les résultats acquis par l'expérience des siècles ; or, si le législateur doit constamment s'appliquer à défendre contre la sophistication les produits de notre agriculture et de notre industrie, il ne doit jamais confondre les mélanges de produits naturels et inoffensifs, qui ont pour objet leur amélioration et leur transformation suivant les préférences des consommateurs, avec des combinaisons occultes basées sur des éléments hétérogènes ou nuisibles, dont le but exclusif est de réaliser un gain illicite en trompant la confiance des acheteurs.

A cet égard, de nombreux procès attestent la vigilance des parquets, et les condamnations prononcées montrent évidemment que la justice n'est pas désarmée. Ce n'est donc point dans un nouveau texte de loi que la répression puiserait une énergie plus grande.

Le projet de 1888 a suscité, comme celui d'aujourd'hui, de telles critiques, qu'il a été abandonné par son auteur avant d'avoir affronté la discussion parlementaire.

Mais, si cette tentative de refonte générale de la législation sur la matière a échoué, les Chambres, à diverses reprises, ont voté un grand nombre de lois de détail, destinées à préciser, sur des points spéciaux, les dispositions des lois de 1851-1855 [1] :

Loi Griffe du 14 août 1889 sur les vins ;

Loi Griffe ou Brousse du 11 juillet 1891 sur les vins ;

[1] On trouvera tous ces textes dans le *Code des falsifications agricoles, industrielles et commerciales*, de M. J. Desclozeaux.

Lois du 24 juillet 1894 et du 6 avril 1897 sur les vins.

Ainsi s'est constituée une législation compliquée et hétéroclite que le Parlement est sans cesse obligé de reprendre en sous-œuvre pour la compléter ou la rectifier.

Il est à remarquer que la plupart de ces lois, votées moins dans le but de réprimer des fraudes particulières que dans celui d'être agréable à quelques régions, ont été complètement inutiles. Leur multiplicité même est la meilleure preuve de leur inefficacité. Souvent aussi elles ont produit des résultats inattendus allant à l'encontre des espérances qu'on fondait sur elles. Il en a été ainsi de la loi de 1894 qui avait supprimé le vinage. Il est assez piquant, en effet, de constater que ceux-là mêmes qui ont provoqué cette interdiction sont les premiers à la regretter et à réclamer le droit de viner comme autrefois, parce que l'ère des récoltes abondantes semblant revenue et la nature ne donnant guère à la fois quantité et qualité, les vins manquent de degré et les viticulteurs voudraient, avec juste raison, pouvoir remédier à ce défaut par une légère alcoolisation [1].

Le projet de loi soumis à la Chambre des députés a surtout été déposé en vue de réprimer les fraudes dans la vente des engrais chimiques. Si la loi de 1888 sur ce sujet paraît insuffisante, pourquoi ne pas l'abroger pour la refondre comme on l'a déjà fait pour la loi de 1867, qui a été remplacée par celle de 1888? Mais est-il admissible de venir, à propos d'opérations illicites, portant sur un produit spécial, toucher sans discrétion toute la législation des falsifications par une réforme qui n'a de général que le nom et qui aboutira en fait à entraver toutes les transactions, et à mettre producteurs et commerçants sous le coup d'une loi draconienne et de nouveaux règlements dont le besoin ne s'était pas fait sentir jusqu'ici.

Donc l'ensemble du nouveau projet de loi devrait être purement et simplement rejeté, car l'expérience du passé doit être la leçon de l'avenir, et cette expérience montre que l'adjonction de textes successifs à la législation fondamentale sur la matière est la plupart du temps inefficace et souvent dangereuse.

Si l'on veut absolument une réforme (et nous le répétons, sa nécessité ne nous apparaît pas dès lors que l'autorité judiciaire se fait un devoir d'appliquer régulièrement les lois existantes), il faut qu'on reprenne complètement cette matière et qu'on refonde entièrement tous les textes de manière à constituer un code homogène et uniforme. A tout prix, il faut renoncer à accumuler des dispositions obscures et parfois contradictoires, qui ne peuvent que jeter la confusion dans l'esprit du juge, comme dans celui des producteurs, des commerçants et des consommateurs.

La Chambre de commerce de Paris et, après elle, la plupart des Chambres de commerce de France ont adopté, sur le nouveau projet de loi, les conclusions d'un important rapport de M. Kester, dont nous reproduisons ci-après les passages essentiels.

[1] M. Augé, député de Béziers, dans une lettre d'octobre 1900, demandait à M. le Ministre des finances d'autoriser exceptionnellement le vinage des vins du Midi jusqu'à 12 degrés. La lettre de M. Augé a été publiée dans le *Moniteur vinicole*, du 5 octobre 1900.

L'article 1er est ainsi conçu :

Quiconque aura tenté de tromper l'acheteur :

Soit sur la nature, les qualités substantielles, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

Soit sur leur espèce ou leur origine lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine, faussement attribuées aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente ;

Soit sur la quantité des choses livrées ou sur leur identité par la livraison d'une marchandise autre que la chose déterminée qui a fait l'objet du contrat,

Sera puni de l'emprisonnement pendant trois mois au moins, un an au plus et d'une amende de 100 francs au plus ;

Ou de l'une de ces deux peines seulement.

Les exigences de cet article 1er semblent des plus dangereuses pour le commerce, en raison de la généralité des termes et de l'absence de toute définition précise de la nature et des qualités substantielles des diverses marchandises.

Quelles doivent être la nature, la qualité substantielle, la composition et la teneur en principes utiles d'un produit alimentaire ? Nul ne saurait le dire ; non seulement ces définitions n'existent pas, mais elles ne sauraient exister. En effet, il est inadmissible, à moins de prétendre réglementer la nature, qu'il y ait des marchandises-types, des produits alimentaires-types, dont la composition soit déterminée d'avance d'une manière officielle et légale. Et si l'on admettait ces types, que deviendrait la concurrence, qui permet au consommateur de s'approvisionner des qualités en rapport avec les prix qu'il veut payer ? Elle disparaîtrait et avec elle la liberté du commerce.

Au point de vue de l'origine des marchandises, comment le négociant, qui achète directement au producteur, obtiendra-t-il la garantie et la certitude que le produit à lui vendu est bien issu du sol même dont il a pris le nom ? Cette garantie sera encore plus difficile à obtenir lorsque le négociant achètera de seconde ou de troisième main à des intermédiaires, ce qui est très fréquent.

Art. 2. L'emprisonnement pourra être porté à deux ans si le délit ou la tentative de délit prévus par l'article précédent ont été commis :

Soit à l'aide de poids, mesures et autres instruments faux ou inexacts, employés en connaissance de cause ;

Soit à l'aide de manœuvres ou procédés tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, du pesage ou du mesurage ou bien à modifier frauduleusement la composition, le poids ou le volume des marchandises, même avant ces opérations ;

Soit enfin à l'aide d'indications frauduleuses tendant à faire croire à une opération antérieure et exacte.

Ce texte manque évidemment de clarté et de précision. D'abord qu'entend le rédacteur du projet par les expressions de « manœuvres ou de procédés tendant à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage » ?

Voilà le vendeur à la merci des conclusions d'un expert, qui peut cependant être fail-

lible. Le voilà à la merci des résultats d'une analyse qui peut être mal faite, et dont les règles scientifiques sont très rarement déterminées à l'avance. On sait en effet que, malgré les vœux du commerce et de beaucoup de chimistes, l'uniformité des méthodes d'analyses est encore très loin de devenir un fait accompli.

Il pourra arriver, par exemple, que le négociant qui vendra des vins de Bourgogne, sucrés ou procédés par le viticulteur, selon une pratique courante admise depuis longtemps dans cette région, sera incriminé si le vin est soumis à l'analyse. Le chimiste pourra, en effet, prétendre qu'on a cherché à fausser les opérations de l'analyse ou du dosage, puisque l'addition de sucre cristallisé à la vendange augmente les proportions d'alcool et de glycérine, modifie le rapport alcool-extrait et la somme acide-alcool.

Art. 3. Seront punis des peines portées par l'article 1er : 1° ceux qui falsifieront des denrées servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ;

2° Ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés ou corrompus.

Pourront être réputés avoir connu la falsification de la marchandise ceux qui ne fourniront pas les renseignements nécessaires de nature à permettre la poursuite du vendeur ou de l'expéditeur.

Si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme et des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué. Il sera de trois mois à deux ans et l'amende de 500 francs à 10,000 francs. Ces peines seront applicables même au cas où la falsification nuisible serait connue de l'acheteur ou du consommateur.

Les clauses de cet article, qui vise la falsification, ne peuvent qu'augmenter la grande obscurité qui, comme nous l'avons montré, caractérise déjà la législation sur la matière. Il ne faudrait pas qu'on vînt entraver, en les qualifiant de « falsifications » de produits agricoles ou naturels, les opérations légitimes du commerce, les manipulations inoffensives et licites consacrées par l'usage et les nécessités de la consommation, les mélanges, les coupages, etc., qui n'ont d'autre but que d'obtenir des résultats supérieurs à ceux de la nature, de satisfaire au goût si varié de la clientèle, tout en lui livrant des marchandises loyales à un prix plus abordable.

Nous insisterons encore davantage sur la disposition qui punit ceux qui vendront des produits agricoles ou naturels qu'ils sauront être falsifiés ou corrompus.

Votre Commission vous propose de demander la suppression du mot « corrompu » : ce terme est, en effet, trop vague pour des denrées alimentaires périssables : il est bien difficile de définir le moment précis où commence la corruption et où, par suite, l'agent de l'Administration sera autorisé à saisir et à dresser procès-verbal. Puis, des marchandises expédiées ont pu se corrompre après l'expédition et antérieurement à la réception, soit par manque de soins pendant le transport, soit en raison des influences climatériques. D'autre part, si l'acheteur a besoin d'être protégé contre la falsification qui consiste à introduire dans un produit une autre substance qui en modifie les qualités sans en changer l'aspect, il est par contre, lorsqu'il s'agit de corruption, prévenu par la denrée elle-même, et d'une façon manifeste, de la modification survenue.

En ce qui concerne les vins, peut-on admettre qu'on considérera comme corrompus et assimilés à des produits falsifiés les vins atteints de piqûre, de casse, de tourne, etc? Ces maladies sont toujours indépendantes de la volonté du commerçant et il serait excessif de le condamner de ce fait, surtout lorsque la marchandise n'est pas encore mise en vente. Cela serait d'autant plus inique que ces vins peuvent être soignés et souvent guéris, ou du moins améliorés suffisamment pour que le produit puisse être consommé en nature ou après un coupage. En raison des progrès de la science œnologique, il serait aussi absurde de mettre un vin en interdit parce qu'il est piqué ou tourné que d'enterrer un homme parce qu'il est malade[1].

D'ailleurs, ces liquides devenus définitivement impropres à la consommation directe peuvent être vendus pour être utilisés industriellement, soit convertis en vinaigre, soit distillés.

Si cet article devait être maintenu, nous demanderions du moins qu'on ajoutât au paragraphe 2 de l'article 3, à la suite des mots « ceux qui exposeront, mettront en vente ou vendront » les mots, : « comme sains ou naturels ».

Enfin l'article 3 frappe ceux qui ne fourniront pas les renseignements nécessaires de nature à permettre la poursuite du vendeur ou de l'expéditeur. Mais, outre qu'il sera souvent très difficile, sinon impossible, d'établir la filière des vendeurs successifs, cette disposition arbitraire et abusive forcerait à impliquer dans la poursuite des personnes étrangères au délit visé et obligerait à la délation sous peine d'un procès correctionnel! C'est une clause immorale et périlleuse pour la sécurité des transactions et votre Commission en propose la suppression. Il est indispensable, en tout cas, que la complicité de la fraude, qui ne se présume pas, soit au moins rendue certaine, par un fait précis.

Art. 4. Seront punis d'une amende et de l'emprisonnement ceux qui, sans motifs légitimes, seront trouvés détenteurs dans leurs magasins, boutiques, ateliers où maisons de commerce, ainsi que dans les entrepôts, abattoirs et leurs dépendances et dans les gares ou dans les halles, foires et marchés, soit de poids ou mesures faux ou autres appareils inexacts servant au pesage ou mesurage des marchandises; soit de denrées servant à l'alimentation de l'homme et des animaux; de substances médicamenteuses, de boissons, de produits agricoles ou naturels qu'ils savaient être falsifiés ou corrompus; si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé de l'homme ou des animaux, l'emprisonnement devra être appliqué, il sera de trois mois à un an et l'amende de 100 à 5,000 francs.

Mais quels seront les motifs légitimes qui pourront innocenter les délinquants? Quand une marchandise en gare aura été l'objet d'un prélèvement dont l'analyse aura démontré la falsification ou la corruption, comment prouver si le destinataire savait que cette marchandise était falsifiée ou corrompue? Et si la marchandise expédiée par un producteur étranger, considéré par le commerçant comme loyal, est reconnue falsifiée ou corrompue, l'Administration ira-t-elle à l'étranger exercer ses poursuites? Certains produits naturels peuvent s'altérer sous l'influence de variations atmosphériques, soit en cours de

[1] Voir à ce sujet le *Moniteur vinicole*, année 1900, *passim*.

transport, soit en magasin : le commerçant, simple détenteur qui ne les a pas cependant mis en vente, doit-il être responsable?

Pour les mêmes raisons développées au sujet de l'article 3, nous demandons la suppression du mot « corrompus » dans l'article 4.

L'article 5 punit, avec une rigueur excessive comme récidiviste, d'emprisonnement et d'affichages, toute personne qui tombe sous le coup de la nouvelle loi, moins de cinq ans après avoir été condamnée pour infraction aux lois spéciales sur les fraudes des vins, etc.

Il y aura évidemment bien des circonstances où cette grave pénalité dépassera la mesure. Aussi sommes-nous d'avis que la peine d'emprisonnement ne doit pas être appliquée obligatoirement par les tribunaux qu'il faut laisser libres de prononcer l'amende ou l'emprisonnement suivant les cas.

D'après l'article 7 :

Le tribunal pourra ordonner, dans tous les cas, que le jugement de condamnation sera publié intégralement ou par extraits dans les journaux qu'il désignera et affiché dans les lieux qu'il indiquera, et notamment aux portes du domicile, des magasins, usines ou ateliers du condamné, le tout aux frais du condamné, sans toutefois que les frais de cette publication puissent dépasser le maximum de l'amende encourue.

En ce cas et dans tous les autres où les tribunaax sont autorisés à ordonner l'affichage de leur jugement à titre de pénalité pour la répression des fraudes, ils pourront fixer le temps pendant lequel cet affichage devra être maintenu, sans que la durée en puisse excéder sept jours.

Au cas de suppression ou de lacération totale ou partielle des affiches ordonnées sur le jugement de condamnation, il sera procédé de nouveau à l'exécution intégrale des dispositions du jugement relatives à l'affichage.

Lorsque la suppression ou la lacération totale ou partielle aura été opérée volontairement par le condamné, à son instigation ou par ses ordres, elle entraînera contre celui-ci l'application d'une peine d'amende de 50 francs à 100 francs.

La récidive de suppression ou de lacération volontaires d'affiches par le condamné, à son instigation ou par ses ordres, sera punie d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de 100 francs à 2,000 francs.

Lorsque l'affichage aura été ordonné à la porte des magasins du condamné, l'exécution du jugement ne pourra être entravée par la vente du fonds de commerce réalisée postérieurement à la perpétration du délit.

Les détails de cet article démontrent mieux que tous les arguments combien la loi est draconienne et à quel point elle frappe les fraudes ou les prétendues fraudes de pénalités disproportionnées au délit. Autant vaudrait ordonner la fermeture de la maison de commerce. Car une condamnation, motivée parfois par une imprudence ou par une erreur, affichée à la porte du négociant, dans les termes de l'article 7, ferait perdre la clientèle. L'article dit, au début, que l'affichage pourra être ordonné : *dans tous les cas.* Nous demandons au moins que ces mots soient remplacés par ceux-ci : *en cas de récidive.* Il est manifeste, en effet, que la plus dure des pénalités doit être réservée aux cas les plus graves.

Votre Commission propose la suppression du dernier paragraphe de l'article 7. L'acquéreur de bonne foi ne saurait, sans iniquité, être rendu responsable des actes de son prédécesseur. Si la mesure permettant l'affichage à la porte de l'établissement du jugement qui a condamné ce prédécesseur était maintenue, l'acquéreur deviendrait la victime d'un délit auquel il a été absolument étranger, car les poursuites ne sont très souvent exercées que plusieurs mois après les prélèvements, sans qu'il y ait aucun moyen de les connaître.

Toujours dans le même esprit de sévérité excessive et injustifiée, l'article 8 prive du bénéfice de la loi du 26 mars 1891 les personnes condamnées à l'amende en vertu de la nouvelle loi. Il est cependant impossible qu'on les mette ainsi hors du droit commun et qu'on interdise aux tribunaux de leur appliquer, à l'occasion, la loi bienfaisante du sursis (loi Bérenger) qu'on ne refuse pas aux voleurs.

Nous arrivons à l'article 10 qui n'entrait pas dans le projet primitif déposé par M. Méline le 6 avril 1898, et que le Sénat a ajouté. Cet article est ainsi conçu :

En cas de vente de marchandises à expédier par les soins du vendeur en un lieu désigné, les poursuites exercées en vertu de la présente loi pourront, malgré toutes stipulations contraires, être portées devant le tribunal du lieu de destination si, antérieurement à leur expédition, lesdites marchandises n'ont pas été l'objet d'une réception effective par l'acheteur.

Les vendeurs se réservent presque toujours la faculté de recourir, en cas de contestations, nées de leurs opérations commerciales, aux tribunaux de leur domicile, et les factures portent des stipulations tout imprimées qui déterminent dans ce sens la juridiction compétente. Mais, en matière de délit, ce qui est l'espèce, un commerçant qui aurait expédié en même temps des marchandises de même qualité sur plusieurs points du territoire, et *a fortiori* en Algérie ou aux colonies, se trouverait dans l'impossibilité matérielle de répondre à la fois à toutes les citations qui l'obligeraient à comparaître en personne, puisqu'il s'agit de poursuites correctionnelles. Ajoutons que, si ces poursuites étaient intentées à tort, ni le Tribunal, ni l'Administration n'indemniseraient le commerçant de la grosse dépense qu'elles lui auraient imposée en dehors du préjudice moral.

L'exercice des poursuites au domicile du vendeur, contrairement à la théorie de l'article 10, présenterait bien des avantages. Puisqu'on tient à punir très rigoureusement les fraudes, une condamnation correctionnelle, si elle est prononcée dans un lieu éloigné, où le vendeur n'est pas personnellement connu, sera moins redoutable, moins efficace qu'au domicile du vendeur où elle aura une bien plus grande portée. On éviterait ainsi en même temps les jugements contradictoires qui, dans une matière aussi délicate que la distinction entre les manipulations licites et les véritables fraudes, ne manqueraient pas de se produire si un lot de marchandises ayant été fractionné entre plusieurs acheteurs éloignés, le vendeur se trouvait, de ce chef, assigné simultanément devant plusieurs tribunaux, fonctionnant dans des régions différentes et par conséquent sous l'influence d'idées diverses, souvent même opposées. On n'a pas oublié que le plâ-

trage des vins a été condamné à Paris, pendant qu'il était absous et même préconisé à Montpellier[1].

Enfin, le procès au tribunal du vendeur assure une plus juste appréciation des faits. En matière d'expertise, il est trop souvent difficile de trouver au lieu de destination deux experts assez désintéressés et suffisamment aptes à reconnaître la qualité d'une denrée et à déterminer les causes réelles de la détérioration, tandis qu'au point de départ, c'est-à-dire dans la généralité des cas, sur les lieux mêmes de production ou d'importation, cette difficulté disparaîtrait, les hommes compétents ne manquant pas.

Or si l'impartialité et la compétence des experts sont indispensables quand il s'agit d'intérêts purement commerciaux, ces deux conditions doivent être plus rigoureusement exigées lorsque l'honneur d'un commerçant est en jeu et que le résultat de l'expertise peut aboutir à des poursuites correctionnelles; l'article 10 supprime ces garanties.

Ce même article peut entraîner des conséquences bizarres par la possibilité de décisions contradictoires entre la juridiction consulaire, saisie en vertu du contrat de vente, et la juridiction correctionnelle, saisie par le ministère public en vertu de la loi nouvelle. Où sera la vérité? Le tribunal correctionnel pourra condamner à l'amende et à la prison l'expéditeur qui aura triomphé devant le tribunal de commerce, et il arrivera que le destinataire pourra être contraint à prendre livraison d'une denrée reconnue impropre à la consommation par les tribunaux de répression.

A l'appui de ce qui a été dit, nous pouvons rappeler un exemple intéressant cité par la Chambre de commerce de Bordeaux dans un rapport du 28 juin 1899 :

Savoir déterminer la nature, la qualité substantielle d'un vin et son origine, n'est pas chose facile; les courtiers les plus réputés, les experts les plus habiles s'y sont bien souvent trompés et, quand il s'agit d'indiquer par l'analyse la composition et la teneur en principes utiles de cette boisson, les difficultés doivent être sans doute plus grandes, si l'on en juge par les résultats le plus souvent contradictoires obtenus par deux opérateurs sur le contenu d'un même flacon. Parfois même, deux opérations successives, faites à quelques heures d'intervalle, donnent des dosages différents. Les laboratoires les mieux organisés, dirigés par les savants les plus consciencieux, n'échappent ni à ces erreurs, ni à ces contradictions.

On comprend, dès lors, combien il serait grave de subordonner exclusivement l'action de la justice à la décision d'experts pris, un peu au hasard au lieu de destination, et inexpérimentés dans la plupart des cas.

Cet article 10 aura enfin pour résultat forcé de surcharger les parquets des grandes villes, surtout de Paris, d'une foule d'affaires litigieuses, ce qui rendra les solutions encore plus tardives qu'actuellement. Il obligera à de nombreuses commissions rogatoires, déplacements d'experts, car, dans la majorité des cas, la fraude ne pourra être établie qu'après enquête chez l'expéditeur, vérification des livres, marchandises, etc.

Votre Commission vous propose, en conséquence, de supprimer l'article 10 et de

[1] A Paris la Cour de cassation (arrêt du 13 décembre 1861) et la Cour d'appel (arrêt du 18 mai 1870) se sont prononcées contre le plâtrage, pendant que la Cour d'appel de Montpellier se prononçait en faveur du plâtrage les 11 août 1856 et 14 mai 1875.

laisser ainsi, en la circonstance, appliquer le droit commun, qu'il s'agisse de l'action publique ou de l'action civile, conformément d'ailleurs, comme il a été dit plus haut, à ce qu'avaient décidé les auteurs du projet de loi dans leur texte primitif.

L'article 11 est ainsi conçu :

Des décrets rendus dans la forme des règlements d'administration publique prescriront les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi en ce qui concerne les ventes et falsifications des denrées servant à l'alimentation de l'homme et des animaux, des substances médicamenteuses, des boissons et des produits agricoles et naturels.

Suivant ces différentes applications, les décrets fixeront les formalités relatives aux prélèvements et aux expertises des échantillons des marchandises suspectes.

Ils indiqueront, sur l'avis du Comité consultatif des stations agronomiques et des laboratoires agricoles, la procédure à suivre pour fixer les méthodes d'analyses propres à déterminer les éléments constitutifs, la teneur en principes utiles des marchandises et à reconnaître les fraudes.

Ils désigneront le personnel qui devra être chargé de la surveillance à exercer et des expertises auxquelles il devra être procédé.

Ils pourront prescrire, dans le cas où ces mesures seraient pratiques et utiles, soit la remise obligatoire aux acheteurs de factures leur faisant connaître la composition, la teneur en principes utiles et la provenance des marchandises;

Soit aussi l'apposition, sur les marchandises, des indications extérieures et apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente.

Cet article nécessite plusieurs amendements importants.

Votre Commission considère qu'il n'y a aucun motif pour demander exclusivement l'avis des stations agronomiques et des laboratoires agricoles. Il nous paraît de toute nécessité que les décrets ne soient rendus qu'après consultation des Chambres de commerce et des Chambres syndicales des industries et commerce visés, parce que chaque industrie, chaque commerce a ses usages et ses nécessités spéciales et qu'il faut en tenir compte pour la saine interprétation de la loi.

Ajoutons que les progrès de la science font que des méthodes d'analyses considérées comme justes viennent à être trouvées inexactes ou insuffisantes, à la suite de travaux plus récents. S'il est indispensable que des règlements d'administration publique prescrivent la procédure à suivre et fixent les méthodes d'analyses que devront observer les agents qui ont la charge de rechercher les fraudes, le commerçant accusé doit pouvoir se défendre librement, et le tribunal, qui a à apprécier la fraude, ne doit être lié dans son jugement par aucune formule administrative. Les formules rigides ont servi trop souvent de refuge aux fraudeurs.

Votre Commission demande, en conséquence, que le troisième paragraphe de l'article 11 soit ainsi rectifié :

Ils indiqueront, sur l'avis du Comité consultatif des stations agronomiques, des laboratoires agricoles, des Chambres de commerce et des Chambres syndicales des industries et commerce visés, la procédure à suivre pour fixer les méthodes d'analyse propres à permettre aux agents de l'administration de déterminer les éléments constitutifs, la teneur en principes utiles des marchandises, et à reconnaître les fraudes.

Dans le même esprit, votre Commission propose que le paragraphe 4 de l'article 11 soit complété par les mots : « contradictoirement avec les intéressés qui pourront opposer toutes autres méthodes d'analyse que le tribunal appréciera ».

Cette addition permettrait au commerçant honnête de prouver par exemple que le produit qu'il a vendu est naturel, alors même qu'il ne répondrait pas aux formules chimiques de l'administration.

Enfin ce paragraphe devrait être complété par des clauses :

1° Autorisant tout négociant incriminé à se faire représenter aux expertises dans les termes du projet de loi sur les expertises médico-légales déposé par M. Cruppi, député ;

2° Prescrivant aux agents de laisser entre les mains du commerçant autant d'échantillons qu'ils en emporteront.

Votre Commission demande aussi la suppression des deux derniers paragraphes de l'article 11.

Il est vraiment vexatoire de vouloir imposer aux commerçants de semblables obligations. Un distillateur liquoriste, par exemple, qui a tous les jours des factures comportant vingt et trente articles différents par minimes quantités, pourra-t-il arriver à établir en regard de chaque liqueur, sa composition, sa teneur en principes utiles et sa provenance? De pareilles complications finiraient par rendre les transactions commerciales absolument impossibles.

LA CONSOMMATION DU VIN.

La consommation du vin semble devoir prendre aujourd'hui une extension nouvelle, après avoir subi parfois, ces dernières années, une dépression dont on a d'ailleurs exagéré l'importance. L'Exposition universelle de 1900 marquerait le point séparant la période descendante de la période ascendante.

D'après les plus récentes statistiques, la consommation du vin en France représenterait les chiffres du tableau suivant. La première colonne donne les quantités de vin réellement imposées par département; la seconde colonne donne la quotité de la consommation imposée par habitant, quotité obtenue en divisant le nombre d'hectolitres par celui des habitants. Il va sans dire que les quantités de vin qui sont consommées chez le propriétaire récoltant et ne payent par conséquent aucun impôt échappent à la statistique :

	QUANTITÉS IMPOSÉES.	QUOTITÉ PAR HABITANT.
	hectolitres.	h. l.
Ain	398,951	1 13
Aisne	335,004	0 61
Allier	461,221	1 09
Alpes (Basses-)	53,826	0 49
Alpes (Hautes-)	99,322	0 93
Alpes-Maritimes	381,743	1 44
Ardèche	233,572	0 64

	QUANTITÉS IMPOSÉE.	QUOTITÉ PAR HABITANT.
	hectolitres.	h. l.
Ardennes	104,081	0 33
Ariège	155,490	0 75
Aube	339,641	1 35
Aude	237,329	0 76
Aveyron	567,784	1 46
Bouches-du-Rhône	1,088,886	1 60
Calvados	41,933	0 15
Cantal	196,101	0 83
Charente	346,140	0 97
Charente-Inférieure	456,514	1 06
Cher	308,155	0 88
Corrèze	176,266	0 54
Côte-d'Or	404,390	1 10
Côtes-du-Nord	45,634	0 07
Creuse	380,461	1 36
Dordogne	316,103	0 69
Doubs	351,761	1 16
Drôme	218,979	0 72
Eure	74,869	0 22
Eure-et-Loir	212,578	0 76
Finistère	126,889	0 17
Gard	273,858	0 66
Garonne (Haute-)	686,731	1 49
Gers	219,950	0 88
Gironde	1,326,717	1 63
Hérault	664,900	1 41
Ille-et-Vilaine	105,784	0 17
Indre	232,528	0 80
Indre-et-Loire	300,013	0 89
Isère	475,478	0 84
Jura	316,260	1 19
Landes	222,664	0 76
Loir-et-Cher	188,427	0 68
Loire	1,034,108	1 65
Loire (Haute-)	346,209	1 09
Loire-Inférieure	477,555	0 74
Loiret	409,841	1 10
Lot	201,824	0 83
Lot-et-Garonne	238,827	0 83
Lozère	143,517	1 08
Maine-et-Loire	323,761	0 63
Manche	40,994	0 08
Marne	611,953	1 41
Marne (Haute-)	294,988	1 27
Mayenne	42,681	0 13
Meurthe-et-Moselle	580,331	1 24

	QUANTITÉS IMPOSÉES.	QUOTITÉ PAR HABITANT.
	hectolitres.	h. l.
Meuse	340,062	1 17
Morbihan	85,010	0 15
Nièvre	293,884	0 88
Nord	237,753	0 13
Oise	247,188	0 61
Orne	34,723	0 12
Pas-de-Calais	106,988	0 12
Puy-de-Dôme	438,595	0 78
Pyrénées (Basses-)	401,105	0 95
Pyrénées (Hautes-)	220,799	1 01
Pyrénées-Orientales	151,982	0 73
Rhin (Haut-)	141,125	1 60
Rhône	1,422,047	1 69
Saône (Haute-)	360,414	1 32
Saône-et-Loire	574,463	0 92
Sarthe	173,036	0 41
Savoie	189,822	0 73
Savoie (Haute-)	158,112	0 60
Seine (Paris non compris)	2,191,517	2 73
Seine-Inférieure	175,900	0 21
Seine-et-Marne	564,061	1 55
Seine-et-Oise	1,115,951	1 66
Sèvres (Deux-)	291,369	0 84
Somme	100,914	0 19
Tarn	435,197	1 28
Tarn-et-Garonne	168,179	0 84
Var	224,164	0 73
Vaucluse	126,394	0 53
Vendée	260,004	0 59
Vienne	281,597	0 84
Vienne (Haute-)	399,042	1 06
Vosges	434,951	1 03
Yonne	173,899	0 55
Total pour la France	34,937,619	0 91

Pour compléter ces renseignements, nous donnons ci-dessous les chiffres de la consommation du vin dans les principales villes (quantités imposées en 1899) avec la consommation moyenne par tête d'habitant :

	POPULATION.	VINS.	CONSOMMATION MOYENNE.
		hectolitres.	h. l.
Paris	2,481,223	5,217,688	2 10
Lyon	398,867	712,683	1 78
Marseille	332,515	538,437	1 61
Bordeaux	239,806	500,647	2 08
Lille	160,723	47,732	0 29
Toulouse	124,187	274,093	2 20
Saint-Étienne	120,300	313,247	2 60
Le Havre	117,009	40,529	0 34

IMPRIMERIE NATIONALE.

	POPULATION.	VINS.	CONSOMMATION MOYENNE.	
	—	— hectolitres.	— h.	l.
Roubaix	113,899	19,810	0	17
Nantes	107,137	164,489	1	53
Rouen	106,825	39,876	0	37
Reims	99,001	111,306	1	12
Nancy	83,668	144,052	1	72
Amiens	74,808	29,841	0	39
Toulon	70,843	115,436	1	62
Angers	69,484	93,716	1	34
Nice	69,140	191,297	2	76
Nîmes	66,905	87,338	1	30
Limoges	64,715	120,155	1	85
Brest	64,144	38,686	0	60
Montpellier	62,717	121,404	1	93
Dijon	58,355	113,942	1	95
Rennes	57,249	19,512	0	34
Orléans	56,915	79,695	1	40
Tours	56,706	101,865	1	79
Tourcoing	54,849	9,788	0	17
Saint-Denis	52,531	117,537	2	23
Calais-Saint-Pierre	50,818	12,342	0	24
Troyes	50,676	91,430	1	80
Grenoble	50,084	104,768	2	09
Le Mans	49,665	42,719	0	86
Levallois-Perret	46,886	107,448	2	29
Boulogne-sur-Mer	45,588	13,306	0	29
Saint-Quentin	44,912	16,980	0	37
Versailles	42,812	82,324	1	92
Béziers	41,706	65,733	1	58
Clermont-Ferrand	38,913	81,698	2	09
Dunkerque	37,860	9,812	0	27
Caen	37,457	11,279	0	30
Boulogne-sur-Seine	36,942	90,810	2	44
Besançon	36,984	68,380	1	85
Lorient	36,434	19,385	0	54
Clichy	33,742	75,670	2	27
Bourges	33,257	57,260	1	72
Cherbourg	32,461	13,523	0	42
Roanne	32,321	72,297	2	24
Avignon	32,156	51,733	1	60
Cette	31,422	51,472	1	64
Neuilly	30,784	68,763	3	23
Angoulême	30,616	64,613	2	12
Saint-Ouen	30,601	71,095	2	32
Poitiers	30,572	59,852	0	95

Nous croyons qu'on peut classer comme suit les faits qui exercent la plus notable influence sur la consommation du vin :

1° Maladies de la vigne diminuant la quantité et la qualité des récoltes;

2° Extension de la production des cidres;

3° Situation de la fabrication et de l'importance de la bière;

4° Accroissement de la consommation des spiritueux, notamment de l'absinthe;

5° Opinions émises par le corps médical, pour ou contre les effets hygiéniques du vin;

6° Action de la mode;

7° Influence exercée par la législation sur les boissons et surtout par le taux des impôts.

Nous examinerons successivement ces diverses causes; nous déterminerons leur part respective; nous dirons surtout ce qu'il faut penser de leurs résultats avant 1900 et ce qu'on doit en augurer pour le siècle nouveau.

MALADIES DE LA VIGNE DIMINUANT LA QUANTITÉ ET LA QUALITÉ DES RÉCOLTES.

La crise phylloxérique et l'invasion des maladies cryptogamiques ont diminué la quantité et la qualité des vins d'une façon très marquée à la fin du second tiers du XIXe siècle. Ces dernières années, toutefois, la production a commencé à se relever progressivement ainsi que l'établissent les moyennes suivantes :

Récolte moyenne de la France :

De 1886 à 1890	26,017,736 hectolitres.
De 1891 à 1895	35,006,369
De 1896 à 1900	44,509,715

Ajoutons que :

1898 a produit	32,282,359 hectolitres.
1899 a produit	47,907,680
1900 a produit	67,352,661

On voit que l'ascension est constante et rapide. Aussi les populations des pays vignobles, surtout du Midi, que la disette avait contraintes à renoncer à l'usage du vin, ont pu reprendre déjà, comme autrefois, la consommation du précieux liquide. De grands efforts sont même faits en ce moment pour étendre l'aire de sa consommation, et écouler les fortes quantités de la dernière récolte jusque dans les pays à bière et à cidre. Par des articles de journaux, des conférences, des affiches, des brochures, on mène une active campagne, afin de faire connaître partout les avantages de la consommation du vin. Nous croyons que, pour réussir dans cette voie, il est indispensable de pouvoir expédier des produits solides, corsés et agréables. Le Midi l'a compris, car il est en train de renoncer aux cultures intensives et aux cépages à gros rendement : Aramons ou Petits-Bouschet, pour revenir aux conditions de production qui assurent avant tout la qualité, puisque la quantité semble maintenant chose acquise.

LA CONCURRENCE DU CIDRE.

La consommation du vin a rencontré une concurrence dans le cidre. On peut s'en rendre un compte facile en considérant les progrès accomplis, soit dans la quantité, soit dans la qualité des cidres produits.

La récolte des cidres a été évaluée en 1900 à 29,408,848 hectolitres; elle a dépassé de 8,573,280 hectolitres celle de 1899 et de 13,949,983 la moyenne des dix années antérieures. Depuis 1830 la plus forte production (31,608,585 hectolitres) a été fournie par l'année 1893; celle de 1900 vient en second rang. Le tableau ci-après résume le mouvement de la production des cidres depuis 1890 :

	hectolitres.		hectolitres.
1890	11,095,000	1896	8,074,000
1891	9,280,000	1897	6,789,000
1892	15,141,000	1898	10,637,000
1893	31,609,000	1899	20,805,000
1894	15,541,000	1900	29,409,000
1895	25,587,000	1901	12,733,860

On voit que les récoltes du cidre, tout en présentant des inégalités considérables, comme celles du vin, atteignent souvent des chiffres très élevés.

Les producteurs s'occupent de relever la qualité.

Le *Syndicat de l'Industrie cidricole,* fondé en novembre 1900, pour améliorer la préparation et le commerce des cidres, a fait, après l'Exposition, une campagne auprès des sénateurs, députés et conseillers des départements de l'Ouest pour les décider à constituer un comité d'action qui aurait pour but de protéger les propriétaires et fermiers récoltant des pommes à cidre et de faire progresser leur fabrication. Le bureau du Syndicat a rédigé, à ce sujet, une pétition dont nous extrayons les passages suivants :

« Pendant les quinze années qui viennent de s'écouler, la Normandie, la Bretagne et la Picardie ont vendu leurs fruits et leurs cidres un prix assez rémunérateur, ce qui leur a permis de combler le déficit provenant du mauvais rendement de la culture proprement dite et de l'élevage des bestiaux en particulier.

« Pour répondre aux demandes croissantes des acheteurs et subvenir à la pénurie des récoltes des vignobles ruinés par le phylloxera, tous les départements récoltant des pommes à cidre ont non seulement reconstitué leurs productions amoindries par le rigoureux hiver de 1879, mais encore tous les nouveaux herbages et les bordures des champs ont été largement pourvus de pommiers. Actuellement, on peut dire que cette augmentation de pommiers produit annuellement des récoltes presque doubles comparativement à celles antérieures à 1879.

« Cet état de prospérité relatif pour les cultivateurs de pommiers est, hélas! disparu par suite des récoltes abondantes de vins dans les vignobles du Midi complètement reconstitués.

« Il résulte de cette production abondante un avilissement complet du prix des fruits de pressoir et une vente difficile, sinon impossible des cidres, mévente qui ne pourra que s'accentuer dans l'avenir par suite de la récolte de plus en plus importante des vins.

« Pour lutter contre cette mévente certaine et ne pas voir disparaître à bref délai le cidre de la consommation courante, pour maintenir les résultats pécuniaires de la vente des pommes et ne pas rester seul à consommer le jus de nos fruits, il faut que les cidres, au lieu d'être plus ou moins bons et d'un transport difficile, deviennent, comme la bière et le vin, une boisson plaisant aux consommateurs, susceptible d'être transportée et même exportée dans de bonnes conditions de conservation.

« Pour arriver à ce résultat, il faut qu'on fasse pour le cidre ce qu'on a fait pour la bière, autrefois si mal fabriquée, et que, par des moyens scientifiques à trouver, nous soyons amenés à bref délai à abandonner les errements actuels pour employer une nouvelle technique pratique qui nous permettra, à coup sûr, d'obtenir toujours du bon cidre limpide, fruité, doux ou sec à volonté, suivant le goût de la clientèle.

« Les enseignements ne manqueront pas si nous savons intéresser à la question les apôtres et les propagateurs des théories de Pasteur, pouvant étudier les pommes et les cidres, comme leur maître s'est occupé de la bière.

« A ces chimistes et à ces chercheurs, nous demanderons les méthodes rationnelles de fabrication, le moyen de régulariser les fermentations, soit naturellement, soit à l'aide de levures pures, sélectionnées et spéciales, appropriées aux cidres, pour produire des cidres clairs, d'un goût apprécié et régulier comme le vin et la bière. »

D'autre part, sur la proposition de deux représentants des départements cidriers au Sénat et à la Chambre des députés, MM. Tillaye et de Saint-Quentin, l'État a reconnu, en 1900, la nécessité de créer un laboratoire de cidrerie; laboratoire qui a été réclamé par le Congrès pomologique tenu à l'occasion de l'Exposition universelle. Toutefois cet établissement n'existe pas encore, malgré les promesses du Ministre de l'agriculture.

Quoi qu'il en soit, d'après les plus récentes statistiques, la consommation du cidre se maintient à peu près. Le tableau suivant montre quel est actuellement l'état de la consommation des cidres dans les principales villes :

	QUANTITÉS IMPOSÉES.	QUOTITÉ PAR HABITANT.
	hectol.	hect. lit.
Paris	90,811	0 03
Lyon	422	//
Marseille	88	//
Bordeaux	460	//
Lille	938	//
Toulouse	98	//
Saint-Étienne	136	//
Le Havre	101,815	0 87
Roubaix	439	//
Nantes	21,072	0 23

	QUANTITÉS IMPOSÉES. — hectolitres.	QUOTITÉ PAR HABITANT — h. l.
Rouen	136,856	1 27
Reims	5,516	0 05
Nancy	268	//
Amiens	15,923	0 21
Toulon	113	//
Angers	7,148	0 10
Nice	66	//
Nîmes	11	//
Limoges	1,635	0 02
Brest	5,295	0 08
Montpellier	25	//
Dijon	169	//
Rennes	254,685	4 44
Orléans	2,937	0 03
Tours	4,021	0 07
Tourcoing	275	//
Saint-Denis	2,759	0 05
Calais-Saint-Pierre	603	0 81
Troyes	2,321	0 06
Grenoble	249	//
Le Mans	107,772	2 16
Levallois-Perret	3,725	0 07
Boulogne-sur-Mer	2,634	0 05
Saint-Quentin	5,321	0 11
Versailles	9,742	0 22
Béziers	6	//
Clermont-Ferrand	151	//
Dunkerque	126	//
Caen	91,868	2 45
Boulogne-sur-Seine	4,392	0 11
Besançon	53	//
Lorient	2,911	0 63
Clichy	3,886	0 11
Bourges	1,209	0 03
Cherbourg	100,447	3 09
Roanne	182	//
Avignon	10	//
Cette	4	//
Neuilly	2,397	0 07
Angoulême	1,137	0 03
Saint-Ouen	1,094	0 05

Nous ne croyons pas que le vin, s'il est préparé avec science et avec soin, ait à redouter de se voir supplanté par le cidre; et cela, pour deux raisons :

D'abord, il ne faut pas s'exagérer les quantités de cidres livrées à la consommation.

Le petit tableau qui suit montre que si l'exportation est des plus faibles, l'importation est généralement tout à fait insignifiante :

	IMPORTATION.	EXPORTATION.
	hectol.	hectol.
1890	7,035	9,000
1891	684	10,000
1892	402	10,600
1893	845	14,537
1894	744	18,172
1895	577	23,028
1896	402	25,707
1897	305	23,360
1898	4,524	17,881
1899	508	27,028
1900	587	31,249

Ensuite, lorsque la récolte est plus abondante, on boit davantage à la campagne, dans les régions cidricoles, et l'on distille beaucoup plus chez les bouilleurs de cru, mais l'usage du cidre ne se répand pas, pour cela, davantage en France. Les personnes qui n'ont pas, dès l'enfance, l'habitude du cidre comme boisson usuelle, ne s'y font que difficilement. L'échec des tentatives faites sous nos yeux, notamment à Paris, pour substituer le cidre au vin, dans les familles et les restaurants, établit le bien fondé de notre appréciation.

LA CONCURRENCE DE LA BIÈRE.

La concurrence de la bière a pu avoir aussi, depuis quelques années, une influence dépressive sur la consommation du vin. La production annuelle de cette boisson est, en effet, devenue considérable dans notre pays, surtout depuis 1880. Qu'on en juge par les chiffres qui suivent :

	hectol.		hectol.
1880	8,227,005	1889	8,382,954
1881	8,624,786	1890	8,490,511
1882	8,305,703	1891	8,305,530
1883	8,410,650	1892	8.939,454
1884	8,492,853	1893	8,937,750
1885	8,009,922	1894	8,443,685
1886	7,978,860	1895	8,867,320
1887	8,233,647	1896	8,991,293
1888	7,952,470	1897	9,233,278

Nous en sommes donc aux chiffres les plus élevés que la brasserie française ait jamais connus.

Ajoutons que la bière fabriquée en France y est presque toute consommée; notre exportation est peu considérable; en revanche, l'importation est relativement forte, bien que décroissante depuis 1893. C'est dans le département du Nord que l'on boit le plus

de bière. La consommation y est en effet de 252 litres par habitant, puis viennent : Ardennes, avec 158 litres; Pas-de-Calais 145; Aisne 77; Meurthe-et-Moselle 78; Somme 49; Meuse 48; Vosges 40; Ariège 37; Marne 30.

Pour empêcher la bière de se substituer au vin, et même pour substituer le vin à la bière, on a attaqué cette dernière sur son propre terrain, en lançant l'idée du « bock de vin » dont le mérite revient au *Moniteur vinicole* qui l'a le premier formulée et préconisée. Il s'agit d'offrir au consommateur un vin léger, rafraîchissant, agréable, pétillant ou même mousseux, peu alcoolique, présentant en un mot les mêmes qualités, le même agrément qu'on demande à la bière, entre les repas. Cette intéressante tentative a pris corps au début du xxe siècle par des essais pratiques qui se sont multipliés. Sous les auspices de la Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault, il a été créé entre tous les viticulteurs des régions méridionales et les industriels qui n'emploient que les cépages de la région un concours pour la production d'un vin mousseux à bon marché, destiné à être consommé dans les cafés, concurremment avec le bock de bière. Ne peuvent prendre part au concours que les vins d'Aramon, de Carignan, de Piquepoul, de Bourret et de Clairette. Pour être admis, chaque concurrent doit produire deux types : 1° l'un fait exclusivement avec l'Aramon; 2° l'autre fait avec l'un des cépages désignés ci-dessus, soit séparément, soit mélangés entre eux. Le vin mousseux ne doit contenir que du vin naturel, c'est-à-dire produit exclusivement par la fermentation du jus des raisins frais admis au concours et rendus mousseux par des procédés licites.

On voit que la lutte est vivement engagée par le Bacchus gaulois, rajeuni et plus fort que jamais, contre le Gambrinus germain qui commençait à pénétrer dans notre Midi, désolé par le phylloxera!

LA CONSOMMATION DES SPIRITUEUX.

Nous avons placé au nombre des causes qui ont pu exercer une influence dépressive sur la consommation du vin l'accroissement de la consommation des spiritueux, notamment d'absinthes inférieures et de certains apéritifs de mauvaise qualité. Voici quel était, à la fin du xixe siècle, l'état de la consommation des alcools dans les principales villes de France, avec la consommation moyenne par tête d'habitant :

	QUANTITÉS IMPOSÉES.	QUOTITÉ PAR HABITANT.
	hectol.	lit. c.
Paris	152,249	6 13
Lyon	22,435	5 62
Marseille	25,437	7 65
Bordeaux	10,967	4 57
Lille	12,586	7 83
Toulouse	5,163	4 15
Saint-Étienne	7,343	6 10
Le Havre	20,400	17 43
Roubaix	8,243	7 23

	QUANTITÉS IMPOSÉES.	QUOTITÉ PAR HABITANT.
	hectolitres.	lit. c.
Nantes	6,382	5 95
Rouen	17,334	16 22
Reims	6,893	6 96
Nancy	4,290	5 12
Amiens	8,900	11 89
Toulon	5,822	8 21
Angers	4,000	5 75
Nice	3,624	5 24
Nîmes	3,741	5 54
Limoges	2,790	4 33
Brest	7,362	11 47
Montpellier	3,401	5 42
Dijon	3,096	5 30
Rennes	3,987	8 71
Orléans	3,043	5 34
Tours	2,951	5 20
Tourcoing	4,491	8 18
Saint-Denis	3,187	6 07
Calais-Saint-Pierre	5,214	10 24
Troyes	2,955	5 83
Grenoble	3,473	6 93
Le Mans	5,645	11 36
Levallois-Perret	2,835	6 04
Boulogne-sur-Mer	6,132	13 45
Saint-Quentin	4,524	10 07
Versailles	3,786	8 84
Béziers	998	2 39
Clermont-Ferrand	2,112	5 47
Dunkerque	3,490	9 27
Caen	5,312	14 18
Boulogne-sur-Seine	2,376	6 40
Besançon	2,803	7 58
Lorient	3,882	10 65
Clichy	1,971	5 84
Bourges	1,866	5 61
Cherbourg	5,320	16 39
Roanne	1,283	3 91
Avignon	2,312	7 18
Cette	2,555	8 13
Neuilly	1,513	4 91
Angoulême	1,238	4 03
Saint-Ouen	1,900	8 20

Pour toutes les boissons, les consommations moyennes présentent, de ville à ville, de sensibles variations. Pour les vins, les cidres et la bière, ces inégalités sont la consé-

quence naturelle du genre de production spécial à chaque contrée. L'une ou l'autre de ces boissons entre usuellement dans la consommation sur les points où elle est produite, tandis que les autres n'y arrivent qu'à titres d'exception ou d'objet de luxe.

Mais, pour l'alcool, la consommation est très inégale, suivant le genre de vie des populations, la nature de leurs occupations et le climat sous lequel elles vivent.

Voici maintenant la liste des départements qui consomment le plus d'alcool :

		PAR HABITANT.				PAR HABITANT.
		lit. c.				lit. c.
Seine-Inférieure....	(moyenne)	15 88	Seine-et-Marne.....	(moyenne)		8 62
Calvados.....	—	14 12	Seine-et-Oise.....	—		8 03
Eure.....	—	12 14	Seine (banlieue)...	—		7 94
Somme.....	—	11 77	Mayenne.....	—		7 41
Oise.....	—	10 64	Finistère.....	—		6 83
Eure-et-Loir.....	—	9 23	Sarthe.....	—		6 23
Manche.....	—	9 00	Ille-et-Vilaine.....	—		6 09
Paris.....	—	8 72	Vosges.....	—		6 08

La moyenne de la consommation totale de l'alcool pur en France étant de 5 lit. 08 par habitant, on voit combien elle est réduite pour la majorité des autres départements; dans beaucoup, elle ne dépasse pas 2 litres.

De 617,000 hectolitres, en 1853, la production de l'alcool en France s'était élevée déjà, en 1870, à 1,600,000 hectolitres. En 1899, la quantité d'alcool produite en France par les distillateurs et bouilleurs de profession a atteint, d'après les relevés officiels de l'administration des Contributions indirectes, 2,508,583 hectolitres; c'est-à-dire qu'en moins de cinquante ans la production de l'alcool a plus que quadruplé. Or il est à remarquer que cette augmentation porte surtout sur les alcools d'industrie, sur les alcools de betteraves et de pommes de terre en particulier. Il faut ajouter aussi la production croissante des bouilleurs de cru. Quant à l'absinthe, sa consommation en France s'est élevée de 6,173 hectolitres, en 1873, à plus de 200,000 hectolitres en 1899.

Quoi qu'il en soit, l'extension des apéritifs communs dont nous parlions a certainement diminué l'usage du vin. Ainsi, pour Paris, le préfet de la Seine a fait dresser une statistique comparée de la consommation du vin et de l'alcool pendant les dix dernières années du siècle. Or voici les chiffres qu'il a publiés :

	VIN.	ALCOOL.
	hectol.	hectol.
1890.....	4,474,000	170,000
1891.....	4,503,000	173,000
1892.....	4,508,000	206,000
1893.....	4,649,000	167,000
1894.....	4,762,000	179,000
1895.....	5,010,000	180,000
1896.....	4,841,000	182,005
1897.....	4,900,000	180,090
1898.....	4,494,000	204,090
1899.....	5,200,000	152,000

Cette statistique montre que la consommation de l'alcool décroît en raison directe de la consommation du vin, et réciproquement.

La campagne poursuivie contre l'alcoolisme a eu pour effet de diminuer l'abus des spiritueux de qualité inférieure. En même temps, l'application des lois de 1897 et de 1899 sur les octrois et le régime des boissons a accru le taux de l'impôt sur l'alcool et amené le commerce à réduire le degré des spiritueux mis en vente. Pendant ce temps, de grands efforts ont été faits pour étendre la consommation du vin, efforts favorisés par l'abondance de la production et la diminution des taxes.

La conclusion de tous ces faits est que la consommation du vin, qui diminuait avant l'Exposition universelle, pendant que celle des alcools augmentait, tend à s'accroître aujourd'hui et à restreindre celle des spiritueux, du moins des spiritueux à bas prix.

LE VIN ET LA MÉDECINE MODERNE.

Vers la fin du XIXe siècle, les médecins ont, d'une façon à peu près générale, déconseillé l'usage du vin, surtout du vin rouge.

M. Lancereaux, médecin des hôpitaux de Paris, membre de l'Académie de médecine, a lu, à la séance du 7 septembre 1897, un travail dans lequel il a cherché à démontrer que la cirrhose du foie était surtout la conséquence de l'abus du vin et particulièrement des vins plâtrés.

En Angleterre, cette maladie est attribuée au gin, au brandy, au whisky; en Allemagne, à l'alcool contenu dans la bière; en Russie, à l'eau-de-vie, car la cirrhose existe dans tous ces pays où l'on boit fort peu de vin.

M. Lancereaux explique la fréquence de la cirrhose chez les buveurs de vin à Paris, par ce fait « que cette boisson, généralement plâtrée, renferme de 4 à 6 grammes de sulfate de potasse par litre ! » Or une loi du 11 juillet 1891 a interdit en France le plâtrage au-dessus de 2 *grammes*. Les expertises faites au laboratoire municipal ne signalent plus que très rarement dans les vins saisis (dix fois sur un million) le dépassement de 2 grammes de plâtre.

Enfin, les vins de Bordeaux et de Bourgogne ne sont jamais plâtrés, et il y a cependant des cirrhotiques dans ces pays comme ailleurs.

Ce qui ruine la théorie de M. Lancereaux, c'est la fréquence bien constatée de la cirrhose dans les pays où l'usage du vin est presque inconnu. Dans une note lue à l'Académie le 12 octobre 1897, M. le professeur Vallin, médecin inspecteur de l'armée, a apporté des preuves de la nullité du rôle joué par le vin dans la genèse de la cirrhose. Le docteur Dupuy, qui pendant dix ans a exercé dans l'Amérique du Nord, dit qu'aux États-Unis si on ne boit que de l'eau en mangeant, et si le vin est rare, on boit beaucoup de whisky dans l'intervalle des repas; il a constaté la fréquence de la cirrhose. Un médecin de la Vendée, le docteur Terrien, a vu un nombre considérable de buveurs qui absorbent 5 à 6 litres par jour de vin du pays et n'a, pour ainsi dire,

jamais constaté la cirrhose. Les rares cas de cirrhose hépatique ne frappaient que les coureurs de cabarets qui buvaient de mauvais alcools.

Le docteur Roché, de Toury (Yonne), a envoyé à l'Académie de médecine, le 8 mars 1898, un mémoire dans lequel il résume l'opinion des médecins de cette contrée de la façon suivante :

La cirrhose vineuse est exceptionnelle dans l'Yonne. Dans les cas observés, les malades ne paraissent pas avoir fait usage de vins plâtrés. Elle atteint presque exclusivement les buveurs de spiritueux et d'apéritifs. Elle est rare chez les grands buveurs de vin et de cidre.

Le docteur Britto, professeur de clinique médicale à la Faculté de médecine de Bahia (Brésil), a fait cette déclaration « que l'usage du vin est inconnu dans sa province, et que cependant la cirrhose du foie est très fréquente chez les ivrognes qui font un grand abus de rhums fabriqués avec la canne à sucre ».

D'après le docteur Mauriac, dans la Gironde où l'on boit beaucoup de vin, la cirrhose du foie est une maladie relativement rare. Tous les cas qu'il a eu personnellement à soigner, dans une pratique de vingt-cinq années, ont été observés chez des personnes qui abusaient de l'alcool et de certains apéritifs.

Pour lui comme pour les docteurs Laborde, Huchard, Rendu, Vallin, Riche, tous membres de l'Académie de médecine, c'est l'abus de l'alcool qui provoque la cirrhose, et le rôle des vins plâtrés ou non est nul ou insignifiant dans la genèse de cette maladie.

Les médecins les plus éminents ont heureusement réagi contre la suspicion que leurs collègues jetaient sur le vin.

M. Duclaux, directeur de l'Institut Pasteur, en résumant les travaux de la Section d'hygiène de la Commission extra-parlementaire de l'alcool, a écrit :

L'usage modéré du vin est sans inconvénients. La science, en effet, ne montre dans le vin bien préparé aucun principe nocif, et l'expérience, pendant des siècles, a témoigné que l'usage modéré de cette boisson était inoffensif.

Le docteur Bouchardat, professeur à la Faculté de Paris, a écrit dans son *Traité d'hygiène* :

Le vin est, parmi les boissons fermentées, la plus importante, la plus utile, quand son emploi est bien réglé, et la moins nuisible à certains égards, même quand on en abuse.

Selon le docteur Proust, professeur d'hygiène à la Faculté de Paris :

Le vin est un excitant du tube digestif et des centres nerveux. Par ses sels, dont la quantité est de 4 à 5 grammes par litre, il contribue à réparer les pertes de l'organisme.

D'après le docteur Arnould, professeur d'hygiène à la Faculté de Lille :

Le vin est la plus louable des boissons alcooliques. La stimulation qu'il produit est moins offensive que celle de l'alcool, fût-il dilué au même point que l'alcool du vin l'est naturellement. Beaucoup de vins parfaitement stimulants sont moins riches en alcool que d'autres qui stimulent peu. Il y a dans le vin naturel une complexité merveilleuse de substances utiles, bien équilibrées, que rien ne remplace.

Le docteur Brouardel, doyen de la Faculté de médecine de Paris, a formulé son opinion dans les lignes suivantes ;

La proportion des matières albuminoïdes dans le vin est trop faible pour qu'on puisse le considérer comme un aliment dans le sens rigoureux du mot. Cependant, il garde sous ce rapport une grande supériorité sur les alcools, qui ne renferment rien de ces substances albuminoïdes, non plus que des acides ou sels organiques du vin, dont l'utilité est incontestable.

Les grands vins, écrit le docteur Monin, sont très riches en matières minérales : fer, chaux, potasse, phosphore surtout; or on sait combien les sels acides du phosphore sont stimulants et nutritifs.

Le docteur A. Layet, professeur à la Faculté de Bordeaux, dans *La vie matérielle des campagnards en Europe,* s'exprime en ces termes sur le vin :

C'est la boisson la plus franchement fortifiante et la mieux appropriée aux besoins du campagnard. Elle a cela pour elle, et ce n'est pas une de ses moindres qualités, de prévenir jusqu'à un certain point l'ivrognerie dans les pays où les populations en font usage.

L'ingestion du vin, dit le professeur Riche, produit des effets différents suivant sa nature, et personne en France n'ignore l'action tonique, cordiale, d'un vin de Bordeaux naturel, et l'action excitante des vins de l'Anjou, de la Moselle.

Les vins de Bordeaux surtout, ceux de Bourgogne, de Mâcon, du Beaujolais ensuite, doivent à leur richesse moyenne en alcool (8 à 11 p. 100), à une dose notable de tanin, à leur faible acidité, à leur extrait moyen souvent ferrugineux et phosphaté, d'être plus ou moins toniques et reconstituants, sans être excitants ni fatigants pour l'estomac.

Ce sont ces vins qui sont bienfaisants, qu'on a nommés le lait des vieillards et dont tant de poètes ont pu chanter à juste titre les louanges.

Plus loin, le professeur Riche ajoute :

L'homme qui boit exclusivement du vin à l'état naturel est rarement frappé d'alcoolisme.

Il émet ensuite l'opinion que les buveurs de cidre et les buveurs de bière ont l'habitude de corriger ces boissons froides par une consommation considérable d'alcool. La statistique ne laisse aucune incertitude sur ces habitudes, et l'alcoolisme fait au moins autant de ravages dans les pays à cidre que dans les pays à bière.

Voici, pour compléter la défense du vin au point de vue hygiénique, quelques extraits d'un travail dû à la plume du docteur Arnozan, professeur à la Faculté de médecine et médecin des hôpitaux de Bordeaux :

Introduit dans notre organisme, le vin exerce son action d'abord sur les voies digestives, puis sur le système nerveux, sur les grandes sécrétions, et, enfin, sur la nutrition .. A son contact, l'estomac devient le siège d'une légère sensation de chaleur agréable, et donne à celui qui l'éprouve le sentiment d'une force nouvelle...

On peut affirmer que le vin rouge active la digestion à l'état physiologique, qu'il est dans toute la force du terme un agent eupeptique.

Après le tube digestif, le système nerveux est le premier à ressentir les effets du vin...

A côté de l'alcool, il y a toute une série d'acides et d'éthers volatils dont le système nerveux reçoit l'impression plus vite encore que celle de l'alcool même. Or, dans beaucoup de boissons, ces éléments

accessoires ont une influence nocive bien étudiée depuis longtemps; dans le vin, au contraire, ils sont bien différents et paraissent ou inoffensifs ou même parfois salutaires.

Le docteur Charrin, médecin des hôpitaux de Paris, a réagi contre la fausse conception du rôle du vin dans la genèse de l'alcoolisme. Dans une intéressante communication faite au Congrès international de viticulture (Paris, juin 1900), il s'est exprimé en ces termes :

Le coupable le plus habituel n'est pas le vin, qu'on charge pourtant si communément des péchés d'Israël. Lorsque, en effet, on examine les choses de près, sans parti pris, on reconnaît que le mal doit être attribué à d'autres éléments.

Il suffit, d'ailleurs, pour s'en convaincre, de comparer, au point de vue clinique, les troubles aigus ou chroniques provoqués par l'alcoolisme vinique rapprochés de ceux que cause l'intoxication par les liqueurs.

L'hygiène n'a donc pas à s'alarmer de voir le vin naturel reprendre la place usurpée par une série de liqueurs, dont les influences nuisibles ne sauraient être mises en doute. L'hygiène n'a rien à perdre de cette extension de la consommation modérée de ce vin naturel,

Loin de favoriser les hideux progrès de cet alcoolisme, on leur barre dans quelque mesure la route en recommandant l'usage modéré du viu naturel.

Le docteur V. Laborde, membre de l'Académie de médecine, un des champions les plus ardents dans la lutte contre l'alcoolisme, a écrit le 27 juin 1900 :

La diminution progressive, l'abandon relatif de la consommation du vin constituent un important facteur de causalité dans la genèse et les progrès de l'alcoolisme actuel. Il y aurait un incontestable avantage à rétablir, autant que possible, la consommation du vin.

Pour le docteur Mauriac :

Le vin naturel, le bon vin rouge surtout, joue un rôle très important dans l'alimentation, quels que soient les raisonnements théoriques ou les expériences de laboratoire qu'on puisse invoquer à l'encontre de cette opiniou. La constatation des faits entraîne mieux la conviction en pareille matière que les réactions artificielles des cornues.

L'action du vin est des plus favorables dans l'alimentation, à la condition qu'il soit naturel et qu'on n'en boive pas chaque jour de trop grandes quantités.

On voit que les maîtres de la science ne partagent pas les préjugés de beaucoup de médecins contre la consommation du vin. Nous croyons qu'il y a eu là une sorte de mode hygiénique qui a fait son temps, comme toute mode, et qui ne continuera pas au cours du siècle nouveau!

LE VIN ET LA MODE.

Le vin a aussi des concurrents redoutables dans les eaux minérales pures ou impures, et dans les produits exotiques.

Des boissons prônées comme étant les *seules hygiéniques* par certains docteurs : café et thé, cette dernière est de beaucoup la plus importante, actuellement, au point de vue qui nous intéresse. C'est le thé, en effet, qui, avec les eaux minérales, a tendu de plus en plus, depuis quelques années, à se substituer aux produits si variés de nos vignes.

Les Anglais savent fort bien qu'il ne suffit pas de produire du thé pour le vendre. Il fallait *créer la consommation;* ils y sont parvenus. Nous ne pouvons mieux faire, pour montrer aux viticulteurs français comment on s'y est pris, afin de recruter des consommateurs, que de reproduire des extraits d'une notice sur le thé de Ceylan publiée par la *Nature* le 29 décembre 1900 :

Si ce n'était peut-être un peu exagérer les choses, on pourrait dire que le thé de Ceylan a eu un des principaux succès de l'Exposition universelle de 1900 : tout le monde a aperçu et la plupart des gens ont fréquenté cet élégant pavillon que la possession anglaise avait installé dans les jardins du Trocadéro. Du matin au soir on y débitait des tasses de thé, et il en est résulté pour le thé de Ceylan une réclame formidable qui lui vaudra certainement des acheteurs innombrables un peu dans tous les pays.

Empressons-nous de faire remarquer que ce qui a valu au thé de Ceylan la réputation dont il jouit un peu partout et la clientèle considérable qu'il possède en Angleterre, ce n'est certes pas seulement et exclusivement sa qualité : il ne vaut assurément pas, pour les vrais amateurs, les thés les plus fins de Chine. En fait, il a été lancé de la manière la plus habile, et son histoire vaut la peine d'être contée, parce qu'elle montre comment on doit s'y prendre pour faire réussir une tentative agricole au point de vue commercial, et aussi parce qu'elle prouve bien qu'avec de la volonté un pays peut parfaitement sortir d'une crise résultant de la ruine de son industrie principale.

En effet, si la production du thé constitue la plus importante ressource de l'île de Ceylan à l'heure actuelle, l'introduction de cette culture n'est que de date toute récente!

Et maintenant, comment les planteurs, favorisés par le climat, ont-ils pu faire connaître et apprécier leur thé sur des marchés où, comme en Angleterre, on ne jurait que par le thé chinois? C'est là qu'ils ont fait preuve d'ingéniosité et de persévérance. Ils ont formé un corps constitué presque aussi puissant que le conseil législatif même de l'île, puis, naturellement, ils ont constitué à frais communs un budget important pour cette association : ce budget était destiné à être dépensé en réclame et en publicité variées pour mettre en valeur le thé de l'île, et payer notamment des agents spéciaux sur les marchés étrangers, agents qui avaient et qui ont encore pour seule mission d'implanter le thé cynghalais dans les pays les plus réfractaires à ce changement. L'association a fait distribuer gratuitement des quantités importantes de thé de Ceylan dans les localités où ce produit n'était pas connu, et la création de la fameuse maison de thé de l'Exposition de 1900 faisait précisément partie du programme étudié par les planteurs de Ceylan pour lancer définitivement leur produit sur les marchés d'Europe.

Le résultat n'est-il pas merveilleux? D'autant plus extraordinaire que ce thé de Ceylan ne serait rien moins que bon, s'il faut en croire bien des connaisseurs.

En Russie, comme en Angleterre, la lutte contre l'alcoolisme a servi de prétexte à une campagne très vive contre nos vins et à une propagande effrénée en faveur du thé. De nombreuses sociétés de tempérance, encouragées par le Gouvernement, ont créé partout des établissements spéciaux désignés sous le nom de *thés,* où l'on ne consomme que du thé, du café, etc., et où l'on s'efforce d'attirer le public par toutes sortes d'avantages et de distractions. Pourquoi cette propagande en faveur du thé à l'exclusion du vin?

N'oublions pas que la Russie d'Asie est frontière de la Chine, que la Chine est un des principaux pays producteurs de thé, que les Russes sont de gros acheteurs directs des thés chinois, que leur chemin de fer transsibérien va bientôt remplacer les caravanes pour le transport des thés chinois en Russie, et favorisera ainsi, dans une très large

mesure, l'écoulement de ce produit. Dans ces conditions, il est permis de croire que la défense des intérêts commerciaux des marchands de thé russes a joué un rôle prépondérant dans l'établissement des tarifs douaniers excessifs qui s'opposent à l'entrée de nos vins en Russie.

La lutte contre l'alcoolisme n'a été qu'un prétexte pour justifier la prohibition des vins étrangers, et elle a été en même temps un excellent moyen pour favoriser la consommation du thé dont la vente procure de très gros bénéfices au commerce russe.

Ne nous lassons pas de redire que le thé et le café, qui, si on les prend à doses modérées, sont des boissons bienfaisantes, pris à fortes doses, déterminent l'insomnie en excitant le cerveau, suppriment l'appétit et, par leur action sur la moelle épinière, produisent des crampes, des douleurs à l'estomac, des troubles dans l'intestin, des palpitations, des intermittences du pouls, et, d'après quelques auteurs, l'affaiblissement progressif des fonctions de la génération.

Pour ce qui est de la valeur alimentaire et hygiénique de ces boissons aromatiques, que les uns considèrent comme des *aliments d'épargne* et d'autres comme des *aliments de dépense*, il est certain, selon M. le docteur Mauriac, qu'elle est loin d'égaler celle du vin.

Quant aux altérations et aux falsifications, il ne faut pas croire que le thé et le café en soient plus exempts que le vin. C'est le contraire qui a lieu.

Heureusement, en France, on n'a aucun besoin du thé pour combattre l'alcoolisme. Nous sommes producteurs de vins et l'on n'a pas de meilleure arme que cette boisson et l'eau-de-vie naturelle, prise à dose normale, pour lutter contre l'abus des spiritueux de qualité inférieure et des apéritifs à bas prix.

Favorisons donc par tous les moyens possibles la consommation de notre bon vin naturel, que rien ne peut remplacer et dont l'usage régulier est plus favorable à la santé que celui de la bière, du cidre, des eaux minérales et du thé!

LA NOUVELLE LÉGISLATION DES VINS ET DES EAUX-DE-VIE.

Le septième élément que nous avons déterminé comme agissant sur la consommation du vin est l'« influence exercée par la législation sur les boissons et surtout par le taux des impôts ».

L'année de l'Exposition a marqué à cet égard une date des plus importantes. On sait en effet que la loi du 29 décembre 1900 a supprimé:

Le droit de détail de 12.50 p. 0/0 sur le montant des ventes de vin chez les débitants;

Les droits d'entrée perçus sur la même boisson au profit de l'État, aux portes des villes ayant au moins 4,000 habitants de population agglomérée;

Les droits de taxe unique qui étaient perçus au profit de l'État dans les villes ayant plus de 10,000 habitants, lesquelles étaient, depuis 1875, rédimées, c'est-à-dire rachetées de l'exercice, toute la population payant une même taxe, généralement égale au triple du droit d'entrée.

Les vins en cercles ou en bouteilles ne supportent plus, en tous lieux et quelle qu'en soit la quantité, qu'un droit unique qui est le droit de circulation. Ce droit est fixé à 1 fr. 50 par hectolitre en volume. Pour la perception, toute bouteille de contenance inférieure à 1/2 litre est comptée pour cette quantité. Celle d'une contenance inférieure au litre, mais supérieure au 1/2 litre est comptée pour un litre.

Toutefois, il reste entendu que ce droit se trouve augmenté des taxes d'octroi que les villes ont pu conserver, en vertu de l'article 2 de la loi de 1897.

On espère que la réforme de l'impôt des boissons amènera rapidement toutes les villes à supprimer les droits d'octroi sur les vins.

La loi de 1897, en ce qui concerne les octrois, recevant dès le 1er janvier 1901 sa pleine exécution, sauf pour les villes de Marseille, Lille, Roubaix, la Souterraine, Saint-Omer, Montreuil-sur-Mer, Lillers, Rumilly et Moutiers, qui ont eu jusqu'au 31 mars pour prendre leurs dispositions en vue de la suppression des droits d'octroi sur les boissons hygiéniques, et Lyon qui a eu jusqu'au 30 juin, sauf pour ces villes, disons-nous, les taxes d'entrée et d'octroi sont abolies sur les vins, dès le 1er janvier 1901, ou tout au moins diminuées dans les conditions de l'article 2 de ladite loi.

En ce qui concerne Paris, qui a supprimé complètement son impôt sur les boissons hygiéniques, le droit est donc réduit à 1 fr. 50 par hectolitre de vin.

Les vendanges fraîches circulant hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes, en quantités supérieures à 10 hectolitres, sont passibles du même droit que les vins, à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres de vendange.

Pour la circulation des vins, en dehors des transports effectués par les récoltants de chez eux, chez eux, dans les limites du rayon de franchise, les expéditions à prendre sont désormais :

Un acquit à caution pour les envois à destination des marchands en gros en tous lieux et des débitants de boissons établis dans les agglomérations de moins de 4,000 habitants; un congé dans tous les autres cas.

Tel est le résumé du nouveau régime fiscal des vins inauguré avec le XXe siècle.

En même temps, la concurrence des apéritifs de qualité inférieure et des spiritueux à bas prix se trouve enrayée, car le droit de consommation de l'alcool passe de 156 fr. 25 à 220 francs; l'impôt augmente donc de la différence : 63 fr. 75. Au chiffre de 220 fr. il y a lieu d'ajouter les droits d'entrée dans les villes qui n'ont subi aucun changement. En conséquence, il faut voir comme suit les taxes perçues au profit de l'État par hectolitre d'alcool pur dans les villes :

	DROITS D'ENTRÉE.		DROITS TOTAUX À L'ÉTAT.	
	fr.	c.	fr.	c.
De 4,000 à 6,000 habitants	7	50	227	50
De 6,001 à 10,000	11	24	231	25
De 10,001 à 15,000	15	00	235	00
De 15,001 à 20,000	18	75	238	75
De 20,001 à 30,000	22	50	242	50
De 30,001 à 50,000	26	25	246	50
Au-dessus de 50,000	30	00	250	00

IMPRIMERIE NATIONALE.

A ces droits peuvent s'ajouter ceux de l'octroi, les communes ayant la faculté de les porter au double de ceux d'entrée.

Pour Paris, les taxes diverses sur l'alcool font que celui-ci arrive à payer 415 francs par hectolitre à 100 degrés. Ce taux de 415 francs se décompose comme suit :

A l'État	droit de consommation	220 francs.
	droit d'entrée	30
A la Ville, droit d'octroi		165
Total		415

C'est, pour un litre de cognac, de rhum, de kirsch, etc., à 50 degrés un impôt de 2 fr. 075; et pour un litre d'absinthe à 72 degrés, 2 fr. 988.

Dans le département de la Seine, le droit dit « de banlieue » frappe toujours les alcools dans toutes les communes. Il est de 66 fr. 50 l'hectolitre, ce qui porte l'impôt, dans la plus petite commune des environs immédiats de Paris, à 286 fr. 50, sans l'octroi municipal.

Maintenant qu'une législation fiscale favorable à l'extension de l'usage du vin a été mise en vigueur, nous pouvons dire que cette extension ne dépend plus que de l'intelligence des viticulteurs. Il ne faut plus que ceux-ci offrent au commerce trop de vins et trop de mauvais vins. De même que les lois de circonstance doivent être abrogées, de même les vignobles de circonstance doivent disparaître. La fabrication des vins de raisins secs et des piquettes, au moment de la crise phylloxérique, a cessé devant la production des vins légers donnés par les terrains à grand rendement. Aujourd'hui, ces derniers vins sont condamnés à être délaissés pour des vins plus corsés. Les vignes fournissant des produits inférieurs doivent donc disparaître devant l'impossibilité d'écouler ceux-ci à un prix rémunérateur.

Nous donnons ci-dessous le texte complet des nouvelles lois sur les boissons et les octrois qui, ainsi que nous venons de l'expliquer, concourent également à augmenter la consommation du vin.

LOI DU 29 DÉCEMBRE 1900 SUR LE RÉGIME DES BOISSONS.

Art 1er. Les droits de détail, d'entrée et de taxe unique, actuellement perçus sur les vins, cidres, poirés et hydromels, sont supprimés.

Le droit de fabrication sur les bières est abaissé à 0 fr. 25 par degré-hectolitre.

Les vins, cidres, poirés et hydromels restent, quelle que soit la quantité, soumis au droit général de circulation, dont le taux, décimes compris, est fixé uniformément à 1 fr. 50 par hectolitre pour les vins et à 0 fr. 80 par hectolitre pour les cidres, poirés et hydromels. Ce droit s'étend aux quantités expédiées aux débitants.

Les vendanges fraîches circulant hors de l'arrondissement de récolte et des cantons limitrophes en quantités supérieures à 10 hectolitres sont soumises aux mêmes formalités à la circulation que les vins et passibles du même droit, à raison de 2 hectolitres de vin par 3 hectolitres de vendange.

Le droit de consommation sur les eaux-de-vie, esprits, liqueurs, fruits à l'eau-de-vie, absinthes

et autres liquides alcooliques non dénommés, est fixé à 220 francs par hectolitre d'alcool pur, décimes compris.

Les licences des débitants et marchands en gros de boissons, des brasseurs, des bouilleurs et distillateurs sont réglées conformément au tarif ci-après :

CATÉGORIES D'ASSUJETTIS.		DROIT DE LICENCE, PAR TRIMESTRE, EXIGIBLE DANS LES COMMUNES DE								
		TOUTES CATÉGORIES.	500 HABITANTS et au-dessous.	501 à 1,000 HABITANTS.	1,001 à 4,000 HABITANTS.	4,001 à 10,000 HABITANTS.	10,001 à 20,000 HABITANTS.	20,001 à 50,000 HABITANTS.	50,001 à 100,000 HABITANTS.	100,001 HABITANTS et au-dessus.
		fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. o.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
1° Débitants lorsqu'ils sont rangés pour l'application des droits de patente	dans le tableau A. 7e et 8e classes.....	"	5 00	6 00	7 50	11 25	15 00	18 75	21 25	25 00
	6e classe.....	"	5 50	7 00	8 75	12 50	17 50	21 25	26 25	31 25
	5e classe.....	"	6 25	8 00	10 00	15 00	20 00	25 00	30 00	37 50
	4e classe.....	"	11 25	15 00	17 50	26 25	35 00	43 75	52 50	65 00
	1re, 2e et 3e classes..	"	18 75	25 00	30 00	45 00	60 00	75 00	90 00	112 50
	dans un autre tableau.....	112 50	"	"	"	"	"	"	"	"
2° Marchands en gros.....		50 00	Lorsqu'ils ne vendent pas annuellement plus de 100 hectolitres d'alcool, ou plus de 1,000 hectolitres de vin, ou plus de 2,000 hectolitres de cidre ou poiré.							
		75 00	Lorsqu'ils vendent annuellement de 101 à 250 hectolitres d'alcool, ou de 1,001 à 2,500 hectolitres de vin, ou de 2,001 à 5,000 hectolitres de cidre ou poiré.							
		125 00	Lorsqu'ils vendent annuellement plus de 250 hectolitres d'alcool, ou plus de 2,500 hectolitres de vin, ou plus de 5,000 hectolitres de cidre ou poiré.							
3° Brasseurs.....		37 50	Lorsqu'ils ne brassent pas plus de douze fois par an.							
		62 50	Lorsqu'ils ne brassent pas plus de cinquante fois par an.							
		125 00	Lorsqu'ils brassent plus de cinquante fois par an.							
4° Bouilleurs et distillateurs.....		10 00	Lorsqu'ils ne fabriquent pas plus de 50 hectolitres par an.							
		15 00	Lorsqu'ils fabriquent de 51 à 150 hectolitres par an.							
		30 00	Lorsqu'ils fabriquent plus de 150 hectolitres par an.							

Le commerçant de boissons qui, exerçant plusieurs professions dans son établissement, est assujetti au droit fixe de patente pour une profession qui ne comporte pas la vente de boissons, doit la licence de la classe qui correspond à la patente dont il serait redevable pour son commerce de boissons, s'il n'exerçait que cette seule profession.

Les propriétaires vendant exclusivement les boissons de leur cru et les autres commerçants de boissons qui ne seraient pas passibles de la patente sont, pour l'application de la licence, classés par assimilation d'après la nature de leurs opérations.

Dans les cas prévus aux deux paragraphes qui précèdent, les réclamations auxquelles donnerait lieu le classement de la profession soumise à la licence seront présentées, instruites et jugées comme en matière de contributions directes.

Dans les communes de plus de 4,000 habitants, les débitants, établis hors de l'agglomération, seront imposés au tarif applicable à la population non agglomérée.

Les débitants extraordinaires ou forains payeront le droit applicable aux communes de 500 habitants et au-dessous.

A Paris, à défaut de déclaration par le contribuable, l'Administration, sans être tenue de recourir aux poursuites correctionnelles prévues par l'article 171 de la loi du 28 avril 1816, aura la faculté d'imposer d'office la licence à toute personne inscrite au rôle des patentes pour une profession impliquant le commerce des boissons. Dans ce cas, l'imposition aura lieu au moyen de l'émission d'un rôle rendu exécutoire par le préfet, et les contestations seront présentées, instruites et jugées comme en matière de contributions directes; elles seront recevables pendant trois mois à partir du jour du payement du premier terme de la licence de l'année.

C. F. E.

Les maxima des licences municipales, instituées par la loi du 29 décembre 1897 et le décret du 16 juin 1898, continueront d'être calculés d'après les tarifs en vigueur avant la promulgation de la présente loi.

Art. 2. Les vins, cidres, poirés et hydromels continuent à circuler sous acquit lorsqu'ils sont à destination de personnes jouissant du crédit des droits et, en outre, dans les agglomérations de moins de 4,000 habitants, quand ils sont à destination des débitants; les droits garantis par les acquits, en cas de non-décharge, sont réduits au double de la taxe de circulation.

Pour les transports de vins, cidres, poirés, effectués de leur pressoir ou d'un pressoir public à leurs caves et celliers, ou de l'une à l'autre de leurs caves, dans le canton de récolte et les communes limitrophes de ce canton, les récoltants sont admis à détacher eux-mêmes d'un registre à souche, mis à leur disposition et contrôlé par les agents de la régie, des laissez-passer dont le coût est fixé à 0 fr. 10; les petites quantités transportées à bras ou à dos d'homme circuleront librement.

En dehors des cas prévus aux paragraphes précédents, les vins, cidres, poirés et hydromels ne pourront circuler qu'accompagnés d'un congé constatant le payement du droit.

Art. 3. Pour les spiritueux, l'obligation de l'acquit-à-caution est étendue à tous les transports à destination des villes d'une population agglomérée de 4,000 habitants et au-dessus et des localités où il existe des taxes d'octroi sur l'alcool.

Les acquits-à-caution accompagnant les spiritueux pourront être recommandés, moyennant le payement d'un droit supplémentaire de 0 fr. 50 par expédition. Dans ce cas, la responsabilité du soumissionnaire ne demeurera engagée que pendant un délai de quarante jours après l'expiration du délai fixé pour le transport.

Art. 4. Les droits de circulation et de consommation sur les boissons expédiées sous acquit aux débitants, et le droit de consommation sur les spiritueux expédiés aux consommateurs dans les conditions prévues à l'article précédent, doivent être acquittés, savoir :

Dans les localités ayant une population agglomérée de 4,000 habitants et au-dessus ou pourvues d'un octroi, au moment de l'introduction ;

Partout ailleurs, dans les quinze jours qui suivront l'expiration du délai fixé pour le transport;

Pour les débitants qui vendent accidentellement des boissons les jours de fête ou de foire, les droits sont exigibles immédiatement.

Art. 5. L'exercice des débits de boissons est supprimé.

Dans les communes où il n'existe pas de surveillance effective et permanente aux entrées, toute personne, qui vend en détail des boissons, reste seulement assujettie dans ses caves, magasins et autres locaux affectés au commerce, aux visites des employés de la régie, qui pourront effectuer les vérifications et prélèvements nécessaires pour l'application des lois concernant les fraudes commerciales et les fraudes fiscales.

Art. 6. Dans les mêmes communes, il est tenu, pour les débitants, le même compte de spiritueux que pour les marchands en gros; les décharges sont établies d'après les enlèvements effectués en vertu d'expéditions et les manquants reconnus lors des vérifications; les excédents sont saisissables dans les mêmes conditions.

Art. 7. Lors des recensements effectués chez les marchands en gros, les quantités de vins, cidres, poirés et hydromels reconnues manquantes en sus de la déduction légale seront frappées du droit de circulation et, s'il y a lieu, des taxes d'octroi.

Tout excédent de boissons et spiritueux constaté à la balance finale du compte donne lieu à un procès-verbal.

Art. 8. Tout propriétaire récoltant, qui désire vendre au détail les boissons provenant de sa récolte, est tenu d'en faire préalablement la déclaration au bureau de la régie, d'acquitter la licence de débitant et les taxes générales et locales sur les boissons destinées à la vente, et de se soumettre à toutes les obligations des débitants.

Toute personne autre qu'un propriétaire récoltant qui, en vue de la vente en gros ou en détail, fa-

brique des vins, cidres, poirés ou hydromels, est tenue d'en faire préalablement la déclaration au bureau de la régie et d'acquitter la licence de marchand en gros ou de débitant. Elle doit, de plus, acquitter les droits immédiatement après chaque fabrication, si la boisson est destinée à la vente au détail.

Les vendanges, expédiées en vue de ces fabrications, pourront être reçues sous acquit-à-caution.

Art. 9. Les boissons autres que les spiritueux introduites sous acquit-à-caution ou fabriquées dans les distilleries y seront prises en charges comme matières premières, à la fois pour leur volume et pour la quantité d'alcool pur qu'elles renferment.

Nul ne peut, en vue de la distillation, préparer des macérations de grains, de matières farineuses ou amylacées, ou mettre en fermentation des matières sucrées, ni procéder à aucune opération chimique ayant pour conséquence directe ou indirecte une production d'alcool, sans en avoir préalablement fait la déclaration au bureau de la régie.

Des décrets en forme de règlements d'administration publique détermineront, suivant la nature des industries, le délai dans lequel cette déclaration devra être effectuée.

Les bouilleurs de cru, qui distillent exclusivement les eaux-de-vies désignées par la loi du 14 décembre 1875, continuent à être affranchis de la déclaration de leur fabrication, sauf les exceptions prévues à l'article 10 ci-après.

Art. 10. Sont soumis au régime des bouilleurs de profession les bouilleurs de cru qui, dans le rayon déterminé par l'article 20 du décret du 17 mars 1852, exercent par eux-mêmes ou par l'intermédiaire d'associés la profession de débitant ou de marchand en gros de boissons.

Sont également soumis au régime des bouilleurs de profession les bouilleurs de cru qui font usage d'appareils à marche continue pouvant distiller par vingt-quatre heures plus de 200 litres de liquide fermenté, d'appareils chauffés à la vapeur ou d'alambics ordinaires d'une contenance totale supérieure à 5 hectolitres. Il leur est, toutefois, accordé une allocation en franchise de 20 litres d'alcool pur par producteur et par an pour consommation de famille.

Par dérogation au paragraphe précédent, les alambics ambulants peuvent avoir une contenance de plus de 5 hectolitres, sans que les producteurs qui en font usage perdent le privilège des bouilleurs de cru.

Les bouilleurs de cru convaincus d'avoir enlevé ou laissé enlever de chez eux des spiritueux sans expédition ou avec une expédition inapplicable, indépendamment des peines principales dont ils sont passibles, perdront leur privilège et deviendront soumis au régime des bouilleurs de profession pour toute la durée de la campagne en cours et de la campagne suivante.

Art. 11. Tout loueur d'alambic ambulant est tenu, indépendamment des obligations qui lui sont imposées par le règlement du 15 avril 1881, de consigner sur un cahier-journal, dont la remise lui sera faite par la régie, le jour, l'heure et le lieu où commence et s'achève chacune de ses distillations, les quantités et espèces de matières mises en œuvre par lui et leurs produits à la fin de chaque journée. Ce carnet doit être présenté à toute réquisition des employés.

En cas de non-accomplissement des dispositions qui précèdent, le carnet de distillation cessera de produire ses effets et le loueur ne pourra en obtenir un nouveau avant un délai de six mois et d'un an en cas de récidive.

Art. 12. Tout détenteur d'appareils ou de portions d'appareils propres à la distillation d'eau-de-vie ou d'esprit est tenu, dans le mois qui suivra la promulgation de la présente loi, de faire au bureau de la régie une déclaration énonçant le nombre, la nature et la capacité de ces appareils ou portions d'appareils.

Seront dispensées de cette déclaration les personnes qui ont une licence de bouilleur ou distillateur.

Tout fabricant ou marchand d'appareils propres à la distillation d'eau-de-vie ou d'esprits est tenu d'inscrire à un registre spécial, dont la présentation pourra être exigée par les employés des contributions indirectes, les noms et demeure des personnes auxquelles il aura livré, à quelque titre que

ce soit, des appareils ou portions d'appareils. Il devra, de plus, dans les quinze jours de vente, faire connaître au bureau de la régie de sa résidence le nom et le domicile des personnes à qui ces livraisons ont été faites. Cette dernière disposition est applicable aux cessions faites accidentellement par des particuliers non commerçants.

Les appareils seront poinçonnés par les employés des contributions indirectes, moyennant un droit de 1 franc perçu immédiatement.

Art. 13. Le Gouvernement interdira par décrets la fabrication, la circulation et la vente de toute essence reconnue dangereuse et déclarée telle par l'Académie de médecine.

Art. 14. Les contraventions aux prescriptions des articles 5, 6, 7 et 8 de la présente loi sont punies des peines édictées par l'article 1er de la loi du 28 février 1872 lorsqu'elles ont pour objet des spiritueux, et par l'article 7 de la loi du 21 juin 1873 lorsqu'elles concernent des vins, cidres, poirés et hydromels.

Les contraventions aux articles 9, 10, 11 et 12 sont punies d'une amende de 500 à 1,000 francs, indépendamment de la confiscation des appareils et boissons saisis et du remboursement des droits fraudés.

En cas de récidive l'amende sera doublée.

Les mêmes peines seront applicables à toute personne convaincue d'avoir facilité la fraude ou procuré sciemment les moyens de la commettre.

Les dispositions des articles 222, 223, 224 et 225 de la loi du 28 avril 1816, relatives à l'arrestation et à la détention des contrevenants, sont applicables à toute personne qui aura été surprise fabriquant de l'alcool en fraude et à tout individu transportant de l'alcool sans expédition ou avec une expédition altérée ou obtenue frauduleusement.

Dans tous les cas, l'article 463 du code pénal pourra être appliqué en faveur des délinquants dans les conditions prévues par l'article 19 de la loi du 29 mars 1897.

Art. 15. La taxe de dénaturation de 3 francs par hectolitre d'alcool pur établie par la loi du 16 décembre 1897 est supprimée. Elle est remplacée par un droit de statistique de 25 centimes.

Art. 16. Le bénéfice du droit réduit de 24 francs par 100 kilogrammes déterminé par la loi du 27 mai 1887 sera limité aux quantités de sucres bruts ou raffinés employés au sucrage des vins, cidres ou poirés nécessaires à la consommation familiale des producteurs, et jusqu'à concurrence d'un maximum de 40 kilogrammes par membre de la famille et domestique attaché à la personne.

Art. 17. Dès la mise en vigueur de la présente loi, les commerçants et dépositaires d'alcools établis en tous lieux, Paris compris, seront tenus de déclarer au bureau de la Régie les quantités d'alcool existant en leur possession.

Ces quantités seront ensuite reprises par voie d'inventaire; les assujettis, qui auront chez eux de l'alcool dont les droits ne seront pas acquittés, pourront les régler sur la base des nouveaux tarifs au moyen d'obligations cautionnées d'un à trois mois de terme; les non-entrepositaires pourront également être admis à présenter, pour l'acquittement des taxes complémentaires résultant de l'application des nouveaux tarifs, des obligations dûment cautionnées, lorsque la somme à payer, d'après chaque décompte, s'élèvera à 300 francs au moins. Les obligations seront souscrites dans les conditions déterminées par la loi du 15 février 1875.

Toute quantité qui n'aura pas été déclarée donnera lieu, en sus, au payement d'une amende égale au double des taxes exigibles.

En ce qui concerne les vins, cidres, poirés et hydromels, chez tous les débitants, les droits afférents aux quantités constatées en restes seront immédiatement exigibles, les abonnements étant pour les abonnés résiliés de plein droit à la date de la mise en vigueur de la loi.

Art. 18. Sont maintenues toutes les dispositions des lois en vigueur qui ne sont pas contraires à celles de la présente loi.

LOI DU 29 DÉCEMBRE 1897 SUR LES OCTROIS.

Art. 1er. Les communes seront autorisées à supprimer leurs droits d'octroi sur les boissons hygiéniques (vins, cidres, poirés, hydromels, bières et eaux minérales), à partir du 31 décembre de l'année qui suivra celle au cours de laquelle la présente loi sera promulguée.

A défaut de suppression totale, les communes seront obligées d'abaisser les droits existants dans la limite des tarifs prévus à l'article 2.

Art. 2. Dans les communes qui continueront à imposer les boissons hygiéniques, les droits ne pourront excéder le tarif suivant :

POPULATION AGGLOMÉRÉE DES COMMUNES.	VINS EN CERCLES et en BOUTEILLES, par hectolitre.	CIDRES, POIRÉS, HYDROMELS, EAUX MINÉRALES, par hectolitre.
	fr. c.	fr. c.
De moins de 6,000 habitants	0 55	0 35
De 6,001 à 10,000	0 85	0 50
De 10,001 à 15,000	1 15	0 60
De 15,001 à 20,000	1 40	0 85
De 20,001 à 30,000	1 70	0 95
De 30,001 à 50,000	2 00	1 15
Au-dessus de 50,000	2 25	1 25
Paris	4 00	1 50

En ce qui concerne les bières, le maximum du droit imposable est fixé à 5 francs, sauf dans les départements ci-après : Aisne, Ardennes, Nord, Pas-de-Calais et Somme, où le maximum ne pourra dépasser 1 fr. 50 par hectolitre.

Pour les vins titrant plus de 15 degrés, il n'est pas dérogé aux dispositions de l'article 3 de la loi du 1er septembre 1871.

Art. 3. Pour remplacer le produit des taxes supprimées, les communes pourront avoir recours aux taxes prévues dans l'article 4, ou demander l'établissement de taxes spéciales dans les conditions spécifiées à l'article 5.

Art. 4. Les taxes auxquelles les communes peuvent, en vertu de l'article précédent, recourir sous la seule réserve de l'approbation préfectorale sont les suivantes :

1° Élévation du droit sur l'alcool jusqu'au double des droits d'entrée, décimes compris. Pour la ville de Paris, le droit pourra être, en addition du droit actuel de 24 francs, augmenté au maximum de 85 fr. 20.

Dans les communes d'une population agglomérée inférieure à 4,000 âmes, le tarif d'octroi sur l'alcool ne pourra pas dépasser le maximum applicable aux villes de 4,000 à 6,000 âmes.

Une loi pourra autoriser des taxes supérieures.

2° Établissement à la charge des commerçants de boisson, en addition du droit de licence perçu pour le compte du Trésor, d'une licence municipale composée d'un droit fixe, qui pourra comporter deux tarifs, suivant que les établissements des commerçants de boissons vendront exclusivement des boissons hygiéniques ou des alcools avec ou sans boissons hygiéniques, et d'un droit proportionnel basé sur la valeur locative de l'ensemble des locaux occupés. Lorsque le commerce des boissons sera exercé cumulativement avec un autre commerce ou industrie, les locaux exclusivement occupés par ce dernier commerce ou cette dernière industrie seront exempts du droit proportionnel. Un règlement d'administration publique déterminera les conditions dans lesquelles ladite taxe sera assise et perçue.

3° Perception d'une taxe maxima de 30 centimes par bouteille sur tous les vins en bouteilles, qui ne se cumulera pas avec celle applicable aux vins en cercles.

4° Création de taxes égales, au maximum, aux taxes en principal établies, déduction faite des majorations résultant des pénalités :

a. Sur les chevaux, mules et mulets, voitures, voitures automobiles.

Les personnes ayant plusieurs résidences sont, pour les chevaux, voitures, voitures automobiles, mules et mulets, qui les suivent habituellement à Paris, passibles desdites taxes en cette ville, nonobstant les dispositions de l'article 10 de la loi du 2 juillet 1862;

b. Sur les billards publics et privés;

c. Sur les cercles, sociétés et lieux de réunion;

d. Sur les chiens.

Enfin, les communes pourront établir, dans les conditions de la loi du 5 avril 1884, des centimes additionnels dont le chiffre ne pourra pas dépasser vingt.

Art. 5. Les communes pourront également pourvoir au remplacement de leurs taxes d'octroi en établissant, selon les formes et conditions prévues par l'article 137 de la loi du 5 avril, et sous réserve de l'approbation législative, des taxes directes ou indirectes. Les taxes directes ne seront prélevées que sur les propriétés ou objets situés dans la commune; elles s'appliqueront à toutes les propriétés ou à tous les objets de même nature; elles seront proportionnelles.

Art. 6. Tous les tarifs d'octroi sur les boissons hygiéniques seront, en conséquence, revisés dans un délai de deux ans à partir du 1er janvier qui suivra la promulgation de la présente loi, ou, s'ils viennent à expiration avant ce délai, à la fin de la période pour laquelle ils ont été approuvés.

Toutefois, les communes dont les tarifs expireront dans l'année qui suivra la promulgation de la loi auront un délai d'un an, à partir du 1er janvier suivant, pour ramener lesdites taxes aux maxima fixés par les articles précédents et voter, s'il y a lieu, les taxes de remplacement.

Lorsque les taxes de remplacement autorisées dépasseront le montant du dégrèvement total sur les boisssons hygiéniques, l'excédent pourra être employé au dégrèvement d'autres objets soumis au tarif d'octroi.

Art. 7. Les communes qui, actuellement, ne perçoivent pas de taxes d'octroi sur les vins, cidres, poirés, hydromels, bières et eaux minérales, pourront être autorisées à établir un droit de licence municipale ou à percevoir des taxes sur l'alcool, conformément aux dispositions de l'article 4 de la présente loi.

Art. 8. A partir de la promulgation de la présente loi, il ne pourra plus être établi de taxes d'octroi sur les vins, cidres, poirés et hydromels, sur les bières et sur les eaux minérales, dans les villes où il n'en existe pas aujourd'hui, et ces taxes, dans les villes où elles existent, ne pourront pas être surélevées.

Toutefois, dans des cas exceptionnels, sur la demande des conseils municipaux et en vertu de décrets rendus en Conseil d'État, les communes dont les tarifs actuels sur les boissons hygiéniques n'atteignent pas le maximum prévu par la présente loi pourront être autorisées à les porter à ce maximum.

Dans les villes à octroi qui, au point de vue des droits du Trésor, sont actuellement comprises dans la 3e classe, les surtaxes actuelles pourront, dans les conditions de l'article 137 de la loi de 1884, être maintenues en vertu de lois spéciales pour des périodes qui ne dépasseront pas cinq ans.

Art. 9. Les villes qui supprimeront leurs droits d'octroi sur les boissons hygiéniques obtiendront dans les conditions indiquées par l'article 10 de l'ordonnance du 5 août 1818, pour le payement des frais de casernement, une réduction égale, pour chaque homme de troupe, au montant des droits dégrevés, en prenant pour base les deux tiers du taux de la consommation moyenne de la population soumise à l'octroi.

LES TARIFS DE TRANSPORT DES VINS.

Nous avons indiqué les diverses causes qui influent sur la consommation du vin; terminons par la question des transports, dont l'importance est capitale par les frais grevant la marchandise. Les chemins de fer ont compris que leur intérêt était de réduire, autant que possible, les tarifs, et les vins se trouvent actuellement, de ce chef, dans des conditions infiniment plus avantageuses.

En 1894, les conditions de transport des vins par nos voies ferrées ont été modifiées d'une façon profonde et sensiblement abaissées, surtout pour certaines régions comme le Midi, par exemple. Nos grandes compagnies de chemins de fer, sauf l'Est, après de longs pourparlers et des enquêtes multiples, furent autorisées par le Gouvernement à appliquer le tarif commun P. V. n° 106, le tarif spécial P. V. n° 6 pour les vins et spiritueux, et le tarif commun P. V. n° 126 pour le retour de la futaille vide.

Le tarif P. V. 106 (chapitre 1er) comprend trois barèmes selon la nature des boissons (vins, vinaigres, vermout, alcool, eaux-de-vie, liqueurs, etc., en fûts ou en caisses, vendange en fûts) et aussi selon l'importance des expéditions : d'une part, la taxe est fixée « sans condition de tonnage »; de l'autre, elle est établie « par expédition de 5,000 kilogrammes ou payant pour ce poids ». Le minimum de parcours sur l'un quelconque des réseaux des compagnies mentionnées est de 300 kilomètres, et chaque expédition est frappée d'un droit additionnel de 1 fr. 50 pour les envois sans condition de tonnage, ou de 1 franc pour les envois de 5,000 kilogrammes, droit représentant les frais de chargement, de déchargement et de gare tant à l'arrivée qu'au départ.

En ce qui concerne les vins en fûts voici, pour quelques distances, les prix à la tonne :

	SANS CONDITION DE TONNAGE.	PAR 5,000 KILOGR.
300 kilomètres	28 francs.	28 francs.
400	33	32
500	37	35
600	41	38
700	45	41
800	46	42
900	47	43
1,000	48	44
1,100	49	45
1,200	50	46
1,300	51	47
1,400	52	48
1,500	53	49

De 300 à 360 kilomètres, les distances intermédiaires sont de 10 kilomètres et l'augmentation des frais de transport varie entre 0 fr. 40 et 0 fr. 50. De 360 à 1,500 ki-

lomètres, les distances intermédiaires sont de 20 kilomètres et l'augmentation du prix oscille entre 0 fr. 40 et 0 fr. 80.

Pour toute fraction de parcours inférieure, la taxe est celle du parcours immédiatement supérieur.

Le chapitre 2 du même tarif P. V. 106 contient des prix exceptionnels par 1,000 kilogrammes et pour un certain nombre de localités déterminé.

Le chapitre 3 ne visait autrefois que les vins en fûts du Midi à destination de Paris par expédition de 7,000 kilogrammes « adressée par un expéditeur unique à un destinataire unique, accompagnée d'une pièce unique de régie et composée de fûts de même type, ne portant que des marques identiques imprimées sur le corps même des fûts ». Mais aujourd'hui, sauf la Compagnie de l'Est, qui reste encore réfractaire à ces tarifs communs, toutes les autres ont accepté le P. V. 106 en permettant, de plus, que les expéditions puissent comprendre des pièces de régie différentes, pourvu qu'elles ne portent pas sur des quantités inférieures à 18 hectolitres de fûts de même type ne présentant que des marques identiques imprimées sur le corps même des fûts.

Par wagon complet de 7,000 kilogrammes le tarif est comme suit :

De Lézignan (Aude), de Courniou, de Bertholène et de toutes les gares du réseau du Midi situées à l'ouest des trois gares précitées à toutes les stations du réseau du Nord dont les relations s'établissent normalement par la grande ou la petite Ceinture de Paris : taxes du barème A ci-après.

De Villedaigne, de Saint-Pons, de Laissac et de toutes les gares du réseau du Midi situées à l'est des trois gares précitées ainsi que de toutes les gares du réseau de Paris-Lyon-Méditerranée à toutes les stations du réseau du Nord dont les relations s'établissent normalement par la grande ou petite Ceinture de Paris : taxes du barème B ci-après

BARÈMES DES PRIX DE TRANSPORT PAR 1000 KILOGRAMMES.

DISTANCES. — kilomètres.	BARÈME A. —	BARÈME B. —
600	25f 50c	26f 00c
620	25 90	26 30
640	26 30	26 60
660	26 70	26 90
680	27 10	27 20
700	27 50	27 50
720	27f 70c	
740	27 90	
760	28 10	
780	28 30	
800	28 50	
820	28 70	
840	28 90	

DISTANCES. — kilomètres.	
860	29f 10c
880	29 30
900	29 50
920	29 70
940	29 90
960	30 10
980	30 30
1,000	30 50
1,020	30 70
1,040	30 90
1,060	31 10
1,080	31 30
1,100	31 50
1,120	31 70
1,140	31 90
1,160	32 10
1,180	32 30
1,200	32 50
1,220	32 70
1,240	32 90
1,260	33 10
1,280	33 30
1,300	33 50

Pour tout parcours intermédiaire, la taxe est celle du parcours immédiatement supérieur.

Les prix des barèmes comprennent les frais de chargement, de gare et de transmission. Ils sont calculés par l'itinéraire le plus court, tel qu'il résulte de l'édition en vigueur du tableau des distances de réseau à réseau, dont l'établissement a été approuvé par la décision ministérielle du 15 janvier 1892, pourvu que cet itinéraire emprunte exclusivement les voies des réseaux participant aux barèmes A et B ci-dessus. S'il en est autrement, la taxe est établie par l'itinéraire le plus direct calculé d'après les tableaux des distances particulières à chacun des réseaux participants, y compris la ceinture s'il y a lieu, et, dans ce dernier cas, par l'itinéraire le plus court, *via* Grande ou Petite Ceinture.

Pour les relations des chemins de fer de l'État, de l'Ouest, d'Orléans, du Nord et des Ceintures de Paris, on inscrit les dispositions ci-après : vins en fûts, par wagon complet d'au moins 7,000 kilogrammes ou par rame d'au moins trois wagons chargés à 7,000 kilogrammes au minimum, adressés par un expéditeur unique à un destinataire unique, composés de fûts de même type, ne portant que des marques imprimées sur le corps même des fûts et accompagnés de pièces de régie (en blanc ou avec nom de destinataire) ne comportant pas de quantités inférieures à 18 hectolitres par acquit.

1° Par wagon complet de 7,000 kilogrammes au minimum ou payant pour ce poids,

d'une gare quelconque du réseau d'Orléans ou de l'État à une gare quelconque du réseau du Nord, en transit, le cas échéant, par le réseau de l'Ouest ou par le réseau d'Orléans :

Jusqu'à 400 kilomètres..... 19f 50c

Par kilomètre en excédant au delà de :

400 jusqu'à 600 kilomètres..... 0f 03c
600 jusqu'à 700 kilomètres..... 0 02
700 kilomètres..... 0 01

Par tonne, y compris les frais de chargement, de déchargement, de gare et de transmission.

2° Par rame d'au moins trois wagons chargés à 7,000 kilogrammes chacun au minimum ou payant pour ce poids, de Bordeaux, Blaye, Tonnay-Charente, Rochefort, la Rochelle, la Pallice-Rochelle et les Sables-d'Olonne à une gare quelconque du réseau du Nord, en transit, le cas échéant, par le réseau de l'Ouest ou par le réseau d'Orléans, taxes du barème ci-dessus diminuées de 5 francs par tonne.

Une disposition nouvelle réduit le minimum de chargement par wagon de 7,000 à 5,000 kilogrammes pour les expéditions de vins faites des réseaux d'Orléans et de l'État sur celui du Nord et sur Paris.

Pour le retour des fûts vides, on accorde six mois de délai, et une classe spéciale a été faite pour les barriques de 250 litres au plus, classe dans laquelle le prix de transport est environ la moitié de celui imposé aux demi-muids.

La Compagnie des chemins de fer de l'Est n'a accepté qu'en partie les bases de ces tarifs pour les alcools, eaux-de-vie, trois-six, vins, vinaigres en fûts, par expédition de 50 kilogrammes, au minimum, ou payant pour ce poids :

D'une gare quelconque de l'un des réseaux d'Orléans et de l'État à une gare quelconque du réseau de l'Est, et *vice versa,* en transit, le cas échéant, par les réseaux de Paris-Lyon-Méditerranée, de l'Ouest et du Nord; d'une gare quelconque des réseaux du Nord, et *vice versa.*

DISTANCES. — kilomètres.	PRIX. —	DISTANCES. — kilomètres.	PRIX. —
300	28f 00	460	35f 40
310	28 50	480	36 20
320	29 00	500	37 00
330	29 50	520	37 80
340	30 00	540	38 60
350	30 50	560	39 40
360	31 00	580	40 20
380	32 00	600	41 00
400	33 00	620	41 80
420	33 80	640	42 60
440	34 60	660	43 40

DISTANCES. — kilomètres.	PRIX. —	DISTANCES. — kilomètres.	PRIX. —
680	44f 20	1,100	61f 00
700	45 00	1,120	61 80
720	45 80	1,140	62 60
740	46 60	1,160	63 40
760	47 40	1,180	64 20
780	48 20	1,200	65 00
800	49 00	1,220	65 80
820	49 80	1,240	66 60
840	50 60	1,260	67 40
860	51 40	1,280	68 20
880	52f 20	1,300	69 00
900	53 00	1,320	69 80
920	53 80	1,340	70 60
940	54 60	1,360	71 40
960	55 40	1,380	72 20
980	56 20	1,400	73 00
1,000	57 00	1,420	73 80
1,020	57 80	1,440	74 60
1,040	58 60	1,460	75 40
1,060	59 40	1,480	76 20
1,080	60 20	1,500	77 00

Pour tout le parcours intermédiaire, le prix est celui du parcours immédiatement supérieur.

Prix exceptionnels par expédition de 50 kilogrammes au minimum ou payant pour ce poids.

Vins en fûts. — Relations Orléans, État, Paris-Lyon-Méditerranée, Ceintures, Est :

PARCOURS. —		DISTANCES MAXIMA. —	PRIX. —
D'Épernay, Reims, Ay, Châlons-sur-Marne, Jalons-les-Vignes, Oiry et Saint-Hilaire-au-Temple, aux gares ci-contre, et *vice versa*	Orléans	290 kilomètres.	15 francs
	Blois	347	20
	Tours	403	24
	Saumur	465	27
	Bordeaux-Bastide	747	40
	La Palice-Rochelle		
	Rochelle		
	Rochefort		

Notre commerce désirerait maintenant que des simplifications fussent apportées dans la pratique à ces divers barèmes, notamment pour la clause du tarif réduit.

En étudiant, au cours de cette première partie, la situation vinicole de la France au moment où l'Exposition universelle a clos le XIXe siècle, nous avons mis en relief

tous les éléments qui peuvent influer sur le développement de la consommation du vin. La conclusion qui ressort nécessairement de cet examen détaillé est des plus rassurantes.

Nous avons vu la viticulture, cruellement éprouvée, triompher de graves périls et renaître plus brillante qu'auparavant. Le nouveau siècle s'ouvre avec la perspective des plus abondantes productions de vin qui furent jamais. Non seulement la France agricole n'a pas perdu le plus beau fleuron de sa couronne, mais ce fleuron s'est encore épanoui davantage.

Vainement le cidre, la bière, les spiritueux à bas prix ont tenté de concurrencer le produit de la vigne; vainement des médecins, oubliant que le vin faisait la gaieté, la santé, la vaillance de nos pères, ont attaqué ses vertus hygiéniques; vainement le thé et les eaux minérales ont essayé de le remplacer; vainement la mode a voulu un instant le proscrire des tables les plus délicates. Le sang des vieilles vignes gauloises coule toujours aussi généreux; il a triomphé de ses ennemis. Sachons le conserver et développer toutes ses qualités selon les préceptes de la science œnologique; sachons étendre la clientèle du vin de France : à l'intérieur, par une sage législation; à l'extérieur, par un régime douanier établi avec prudence; faisons l'union indispensable entre le producteur et le négociant; ne surchargeons pas d'impôts les agents de cette richesse inestimable que constituent nos vins et nos eaux-de-vie.

A ce prix le xxe siècle verra encore grandir leur réputation et la fortune qu'ils apportent à la France!

DEUXIÈME PARTIE.

LES TRAVAUX DU JURY. — LA DÉGUSTATION. — LES RÉCOMPENSES.

LES TRAVAUX DU JURY.

Le zèle du Jury de la Classe 60 en 1900 a été au-dessus de tous les éloges. Pendant un mois et demi, la tâche difficile de goûter et d'apprécier les innombrables envois d'échantillons de vins et d'eaux-de-vie de tous pays a été conduite avec un entrain et une assiduité des plus remarquables.

C'est encore pour nous un devoir de proclamer spécialement la gratitude du Jury à l'égard des experts (jurés associés) qui l'ont aidé si utilement dans ses longs travaux, car la plupart des experts, présents à toutes les séances de dégustation, ont dû faire les frais d'un voyage, d'une absence de plus d'un mois pendant laquelle ils ont été obligés de négliger leurs affaires. Aussi ne saurions-nous trop leur exprimer notre reconnaissance et celle des exposants.

LA DÉGUSTATION.

Pour montrer combien était délicat le travail confié aux jurés et aux experts, quelle compétence spéciale, quel soin et quelle attention soutenue il exigeait, nous croyons intéressant de rappeler en quoi consiste la dégustation des vins et des eaux-de-vie. On reconnaîtra facilement, en lisant les lignes qui suivent, dues à la haute compétence d'un dégustateur de grand mérite, M. A.-M. Desmoulins, rédacteur au *Moniteur vinicole,* que, dans aucune autre classe de l'Exposition universelle, il n'a été demandé au Jury plus d'intelligence et de labeur.

Ajoutons enfin que dans aucune autre les produits à étudier n'étaient aussi variés, ni aussi nombreux.

Bien que, rigoureusement, le mot *dégustation* ne paraisse pas s'appliquer à l'ensemble de tous les éléments naturels d'appréciation des boissons, il est généralement admis qu'il les comprend tous, et on est convenu de désigner ainsi l'*art* délicat qui consiste à reconnaître à la vue, à l'odorat et au goût la valeur intrinsèque des vins et des eaux-de-vie.

Il peut paraître étrange aux profanes d'appliquer le mot « art » en pareille matière; cependant, c'est bien ainsi que nous devons envisager l'opération subtile à laquelle président les yeux, le nez et la bouche pour la recherche des qualités des boissons.

D'ailleurs, comme tous les arts, celui-ci ne s'apprend pas par la théorie ou la pratique seule.

Pour être bon dégustateur, il faut avoir reçu de la nature un don particulier de finesse des organes.

L'œil est le premier appelé à former l'opinion du dégustateur sur la qualité des produits. Des organes de nos sens, c'est celui qui s'habitue le plus facilement à ces analyses sommaires et qui s'exerce avec le plus de rapidité.

Les vins surtout se trahissent facilement. S'ils sont nouveaux, leur couleur n'est pas limpide; diverses matières organiques sont en suspension dans le liquide, et des collages, des soutirages sont nécessaires; mais il se peut également que l'aspect louche de la robe soit dû à des fermentations secondaires, que différentes maladies se soient déterminées : parmi celles-ci, nous reconnaissons assez aisément l'acescence, la graisse, la pousse, la tourne, etc. Évidemment, la vue seule ne peut déterminer le caractère propre de chacun de ces états morbides; pourtant, dans maintes circonstances, elle suffit et évite une inspection plus minutieuse. Lorsqu'un dégustateur a de nombreux échantillons à examiner, il lui arrive fréquemment d'en éliminer rien qu'en les versant dans son verre ou dans sa tasse.

La tasse est un petit instrument merveilleux pour ces sortes d'opérations. Avec ses facettes, ses bosses et ses creux, elle donne une juste valeur aux vins qu'on y recueille. Elle fait miroiter, briller sous les jours les plus divers la pourpre superbe et rompt, casse la couleur indécise. En vain essaye-t-on de multiplier les chatoiements des rayons lumineux, en vain cherche-t-on à provoquer l'œil par des mouvements de rotation imprimés de la main, le vin malade ne *rend pas,* il reste terne; il ne peut plaire.

Que le vin soit rouge foncé, rose, jaune ou blanc, pour satisfaire la vue, il doit être d'une limpidité parfaite, être *franc de couleur,* selon l'expression consacrée. Seuls les vins encore très jeunes ont la permission de présenter des nuances douteuses, mais les experts peuvent prédire qu'avec l'âge tel produit s'éclaircira, tandis que tel autre conservera une couleur qui lui nuira perpétuellement.

On reconnaît facilement un produit fort d'un plus léger; la couleur rouge foncé du premier tranche avec le rubis du second. Un vin vieux se distingue aisément aussi d'un vin jeune : l'un possède encore ce bleuté propre à la pellicule du raisin noir, l'autre a perdu cette coloration particulière; il s'est oxydé peu à peu et a pris une teinte dite *pelure d'oignon.*

Pour certains vins blancs, la franche couleur blanche est recherchée, tandis que, pour d'autres, on préfère une teinte un peu ambrée.

Quant aux spiritueux, la vue ne donne, relativement aux vins, que des indications par trop insuffisantes.

On reconnaîtra bien l'alcool de l'eau-de-vie ou du rhum, mais il sera à peu près impossible, sans recourir à l'odorat et au goût, de donner une opinion sur les mérites particuliers de ces produits. Il en est de même des liqueurs colorées par les substances diverses qui les composent ou qu'on y ajoute.

Les fosses nasales communiquent non seulement avec l'extérieur, mais encore avec la bouche, et cette particularité complète, de la meilleure façon, l'appareil de la dégustation.

«Sans la participation de l'odorat, il n'y a point de dégustation», dit Brillat-Savarin, qui va même jusqu'à croire que l'odorat et le goût ne forment qu'un seul et même sens.

Différents moyens facilitent la tâche de l'odorat au moment de la dégustation.

En plus de la tasse, l'expert doit avoir à sa disposition un verre en cristal léger, genre tulipe, assez étranglé à la partie supérieure et bien renflé vers le milieu. Cette forme, qui peut paraître bizarre, est cependant essentielle pour le dégustateur, qui veut bien connaître les parfums dégagés par un vin ou un spiritueux.

Le liquide à expérimenter, versé dans un verre de ce genre, à peu près jusqu'à la moitié, se trouvera dans les conditions les plus favorables pour développer ses principes odorants. En effet, la surface qu'il présente à l'air est assez considérable, puisque à la moitié du verre correspond le diamètre le plus large de ce récipient, l'évaporation des éthers est donc plus grande; mais ces vapeurs délicates, au lieu de se répandre immédiatement dans l'espace, sont pour ainsi dire emprisonnées dans l'étranglement du verre et montent comme dans une cheminée. Le nez les recueille et les conduit à l'organe sensitif qui les distille et les juge.

Les vins et les spiritueux surtout, soumis à une expérience de ce genre, donnent déjà, au point de vue de l'ensemble de l'expertise, de précieux renseignements quant à leur qualité, bien que souvent la tasse soit suffisante.

Un vin piqué se reconnaîtra facilement; notre muqueuse nasale sera désagréablement impressionnée par une sensation aigre qui nous mettra en garde contre ce breuvage, que nous nous empresserons de jeter sans même le goûter. Il pourrait gâter la finesse de notre bouche. Le verre du dégustateur est particulièrement destiné à l'examen du *bouquet* des bons vins, des bonnes eaux-de-vie, la tasse n'a fait connaître que l'*arome*.

C'est que, pour l'homme de l'art, il y a une différence notable entre l'arome et le bouquet; le premier est cette odeur particulière qui se dégage du liquide et qui est due aux gommes ou résines dissoutes naturellement; l'arome fait distinguer le vin de Bordeaux du vin de Bourgogne. Mais le second est une émanation d'une finesse bien plus exquise, plus fugace, plus déliée et plus variable; le bouquet, pour les vrais connaisseurs, détermine les crus; il est formé dans les vins et les eaux-de-vie par les éthers œnanthiques qui s'en échappent, et dont on provoque même le dégagement par l'agitation qu'on imprime, des doigts, au verre, avant de le porter au nez, ou, mieux encore, en chauffant légèrement, entre les deux mains fermées, les parois du verre.

Les bourgognes, dont les bouquets se perçoivent immédiatement, n'ont pas besoin de ces moyens artificiels pour se faire apprécier; mais les bordeaux sont, dès l'abord, moins expansifs; il faut aller chercher les merveilleuses senteurs qu'ils détiennent; une légère élévation de température les fait épanouir.

IMPRIMERIE NATIONALE.

L'odorat sert également, mais à un moindre degré, pour les eaux-de-vie. Souvent cependant, pour se rendre compte de leur parfum, on en verse quelques gouttes dans les mains, qu'on frotte l'une contre l'autre, et les émanations qui se dégagent suffisent pour affirmer la qualité.

La bouche tout entière, depuis les gencives jusqu'à son extrémité opposée, à la naissance de l'œsophage, est le véritable organe du goût, de la dégustation. Mais ce n'est pas la cavité buccale seule qui est intéressante dans cette fonction; la surface interne des joues, le palais et enfin surtout la langue sont les organes essentiels du sens dont nous nous occupons.

La langue est le principal acteur dans cette délicate opération; c'est là que les saveurs se répandent et se développent; c'est là que la plupart des impressions gustatives viennent s'analyser avant d'être conduites par les nerfs lingual et glosso-pharyngien à notre cerveau qui juge et apprécie.

Les petits appareils qui perçoivent les premiers les qualités sapides des corps, qui les distillent pour ainsi dire, sont les papilles dont est tapissée la membrane recouvrant la langue, en communication directe avec les nerfs sensitifs par des ramifications multiples.

Longtemps on a pensé que la langue possédait seule tout pouvoir gustatif; on a reconnu aujourd'hui que les joues, les gencives et le palais jouissent aussi, à un degré moindre il est vrai, d'une faculté d'appréciation qui a également son importance.

Certes le jugement du dégustateur n'est pas commode à rendre : s'il s'agit de vins, non seulement il lui faudra en reconnaître la saveur bonne ou mauvaise, mais il devra pouvoir en déterminer le cru, l'année et presque la composition.

On voit l'horizon qui s'ouvre devant l'expert : il est extrêmement large. Du reste, en dehors de la finesse de goût dont sont doués naturellement les bons dégustateurs, il faut, pour qu'ils puissent arriver à une connaissance parfaite de leur art, une habitude très grande, une pratique continue; tel expert, remarquable jadis, s'il a cessé, pendant un temps trop prolongé, d'exercer ses facultés dégustatives, perd sa netteté de goût et sa justesse d'appréciation.

Souvent nous avons entendu mettre en doute les qualités expertes d'une personne autrefois très écoutée en ces matières, parce qu'elle avait abandonné les affaires qui, chaque jour, l'appelaient à déguster.

Des dégustateurs habiles ne sont pas moins nécessaires que les chimistes; c'est que, si les instruments de ces derniers permettent de préciser la composition d'une boisson, ils sont impuissants à analyser les saveurs bonnes ou mauvaises qui la rendent agréable ou désagréable.

La bouche peut seule servir dans ces circonstances; elle remplace tous les appareils, elle ne donne jamais de faux renseignements. Un vin qui ne lui plaira pas ne pourra jamais être considéré comme bon, alors même que sa composition chimique et les proportions de ses différents éléments seraient conformes aux données de la science.

Les différentes parties de l'orifice buccal ont chacune un rôle particulier. Suivant que le liquide à expérimenter est placé à l'extrémité antérieure de la langue ou, au contraire, près de l'œsophage, les sensations ne sont pas les mêmes, et la façon dont elles sont perçues et analysées ne peut laisser aucun doute sur la spécialisation de chaque nerf.

Si nous approchons de notre bouche une boisson quelconque et que nous plongions dans ce liquide l'extrémité de la langue, de manière que les bords lisses trempent seuls, la sensation produite est des plus faibles, c'est à peine si nous pouvons reconnaître la nature du breuvage. Mais cependant nous en saisissons l'acerbe, le piquant ou le doux; avant d'aller plus loin nous sommes déjà avertis.

Admettons que jusqu'ici rien ne soit venu nous impressionner d'une manière défavorable et introduisons franchement maintenant, sans hésitation, un peu du liquide dans notre bouche et, au moyen de nos joues, que nous creuserons de l'extérieur à l'intérieur, de manière à rendre la cavité buccale plus petite, laissons-le pendant quelques instants sur le milieu de la langue. De nouvelles saveurs ne tarderont pas à se dégager, la chaleur propre de tout l'organe, environ 35 à 37 degrés, contribuera à produire ce résultat assez rapidement.

Ces saveurs sont bien différentes de celles découvertes au début; les éléments divers qui constituent le liquide expérimenté se fondent peu à peu, se décomposent, les essences développent leur sapidité particulière, et, grâce à des papilles plus grosses que les précédentes, les papilles fongiformes, nous arrivons à analyser chacun des caractères du breuvage.

La prolongation de l'expérience dégustative jusque dans l'arrière-bouche est des plus intéressantes; au moment, en effet, où les aliments arrivent à cet endroit, toutes les senteurs qu'ils peuvent dégager, provoquées par la mastication ou par la chaleur, trouvent un passage particulier qui les fait remonter dans les fosses nasales, où, à leur tour, elles viennent s'analyser.

C'est cette dernière particularité qui complète la dégustation. Si nous parvenions à boucher complètement nos arrière-narines, c'est-à-dire les deux conduits qui font communiquer le nez avec l'arrière-bouche, et que nous cherchions à manger ou à boire dans ces conditions, tous les aliments nous paraîtraient fades, sans saveur bien appréciable. Un gourmand, enrhumé du cerveau, ne goûte que fort peu les bonnes choses qu'il avale, parce que la membrane pituitaire, malade, est incapable de percevoir les senteurs que développent les mets présentés. Un dégustateur, qui se trouve dans de pareilles conditions, doit remettre ses travaux à plus tard.

Dans la pratique, lorsque les experts ont des quantités d'échantillons à goûter, chaque introduction du liquide dans la bouche est suivie de son rejet. Il n'est pas possible d'absorber tous les breuvages à expérimenter, l'estomac n'y résisterait pas; mais il est important, pour bien se rendre compte de leur valeur, de les amener jusque dans l'arrière-bouche, ou aussi près que possible de cet endroit, afin de permettre aux éthers qui se sont dégagés de remonter dans les fosses nasales et de s'y faire apprécier

Dans certaines circonstances, nous recommandons même, à la fin d'une séance et pour bien fixer les idées, de boire, ne serait-ce qu'une gorgée. Alors tous les éléments de l'appareil dégustatif auront participé à la recherche qui doit assurer le mérite du produit; le jugement rendu sera précis et définitif, la langue, l'arrière-bouche et, intérieurement, les fosses nasales ayant fourni chacune leur avis.

Après un pareil examen on pourra dire d'un vin, par exemple, qu'il a de la sève; la sève, dans cette acception, s'entendant de la force vineuse et de la saveur aromatique, qui se développent lors de la dégustation; elles embaument la bouche et continuent à se faire sentir après le passage de la liqueur.

Les tasses et les verres dont se servent les experts-dégustateurs ont une grande importance dans l'appréciation des boissons.

La tasse, qui peut affecter diverses formes, doit, autant que possible, être en argent. On en fait en ruolz; mais, outre que ce métal peut s'oxyder à la longue, se pointiller de taches qui troublent la transparence du liquide, la teinte particulière du plaqué a une fâcheuse influence à l'œil sur la pourpre du vin.

Les orfèvres ont à la disposition du commerce des tasses de vendeur et des tasses d'acheteur.

Le vendeur a besoin de parer sa marchandise, il ne doit rien négliger pour en faire ressortir les qualités. Un tableau médiocre dans un superbe cadre est souvent admiré. Le cadre ici, c'est la tasse, avec ses méplats polis et brillants, avec ses bords élevés, sur lesquels viennent se rompre, en foule, les rayons lumineux.

Les hauts bords, la teinte un peu jaune donnée par le fabricant à l'argent qu'il emploie à la confection de quelques-unes de ses tasses, constituent l'appareil du vendeur.

Tout autre sera celui de l'acheteur. L'argent aura sa couleur blanche habituelle, les dimensions des bords ne seront pas exagérées, rien ne devra modifier le produit à examiner.

Les Bordelais, qui sont, en général, de fins dégustateurs, qui ont besoin de bien se rendre compte de la valeur d'un vin, qui l'étudient sous toutes ses faces, ont mis en usage une tasse particulière, à surface absolument unie. Elle ne donne donc pas de miroitements trompeurs. De bord, il n'y en a pas; c'est, en somme, une simple soucoupe avec un centre légèrement convexe. Le vin apparaît alors sous son vrai jour, sans le moindre artifice optique.

Les dégustateurs de la Gironde ont également mis à la mode deux tasses jumelles, renfermées l'une dans l'autre et se dédoublant facilement par une simple volte sur un pivot. Ce système permet d'avoir sous les yeux, en même temps et, à très peu de chose près, dans le même foyer de lumière, deux produits à comparer.

Ces différences entre les tasses à vin indiquent suffisamment l'importance de ce petit appareil, dont le choix demande encore la connaissance exacte des services qu'on veut en tirer.

Outre la tasse, des verres de cristal fin sont nécessaires. Les verres coniques sont les

seuls bons, relativement à la couleur : grâce à leur forme, ils facilitent le jugement de la nuance des vins, qui, suivant les hauteurs, apparaît d'une façon plus ou moins intense, l'épaisseur de la couche liquide à faire traverser par le rayon visuel étant plus faible à la base et, au contraire, plus grande à la partie supérieure. Entre ces deux extrêmes, la différence de tons, la gamme allant presque du rose au rouge pour les vins de raisins noirs, et du blanc pur au topaze pour les vins de raisins blancs, est intéressante à étudier, et donne quelquefois de précieuses indications.

Enfin le verre tulipe, dont nous avons déjà dit un mot, complète le matériel du dégustateur. Lui aussi est de cristal fin; son principal rôle est de servir à développer les éthers œnanthiques, à les concentrer à la surface du liquide et à les conserver à la disposition du nez qui vient les humer.

Tous ces verres, comme bien on pense, doivent être unis, purs de toute tache, sans la moindre irisation et le plus minces possible.

Il ne suffit pas d'être bon dégustateur pour que l'appréciation donnée sur une boisson soit juste, il faut encore que les fonctions gustatives de l'expert jouissent, au moment utile, de la plénitude de leur valeur.

En général, tous les malaises modifient les pouvoirs enregistreurs des odeurs et des saveurs; les membranes du nez et les papilles de la bouche étant affectées, on sent peu et on goûte mal; enfin, on peut perdre à tout jamais l'odorat ou le goût.

Mais ce ne sont là que des cas heureusement fort rares; le rhume seul est, de tous les maux, celui qui se présente le plus souvent; il fausse absolument l'appréciation et, pendant toute sa durée, on fera bien de s'abstenir.

Ce n'est donc qu'en parfait état de santé qu'on devra se permettre de formuler un jugement. Une cause quelconque vient-elle égarer ou diminuer les facultés de l'expert, il devra déclarer qu'il n'est pas *en bouche* et se retirer.

Autant que possible, la dégustation doit se faire à jeun; alors tout l'organisme est dans les meilleures conditions; aucun aliment n'a laissé trace de son passage sur la langue, dans l'arrière-bouche; ni saveurs, ni senteurs étrangères ne viennent modifier les principes éthérés des boissons à juger.

Comme les virtuoses du chant, qui sont obligés de prendre de grandes précautions pour leur gorge, le dégustateur, un virtuose aussi en son genre, se soumettra à un régime constant pour conserver à ses organes du goût et de l'odorat la délicatesse nécessaire. Il n'abusera jamais des liqueurs alcooliques, des mets trop épicés; il se gardera de fumer; enfin il se refusera, surtout avant une expertise, tout ce qui pourrait irriter la membrane pituitaire ou émousser les papilles gustatives.

Ces appareils se fatiguent, du reste, très facilement, il ne faut pas en abuser, si on veut les garder en bon état. On ne doit pas goûter plus d'une cinquantaine d'échantillons dans une même séance; encore ce chiffre est-il très élevé et, si ce sont des vins de différente nature qu'il s'agit d'examiner, il sera bon de les classer par année et par force, de commencer l'opération par les plus secs, les plus maigres, les plus verts,

pour terminer par les plus moelleux. Le palais et la langue s'accommoderaient mal d'une gymnastique à rebours.

On doit éviter, à plus forte raison, de goûter en même temps des vins de liqueur et des vins secs, des vins blancs et des vins rouges; jamais on ne doit apprécier des boissons différentes dans une même journée : vins et eaux-de-vie ne peuvent pas plus aller ensemble que cidres et bières.

Déguster des vins, même d'une seule région, n'est déjà pas besogne si facile, leurs mérites respectifs ne sont pas si aisés à reconnaître, et il faut beaucoup d'expérience pour attribuer à chacun d'eux la note vraie.

Souvent, au bout de quelques instants, la langue fatiguée ne rend plus les services qu'on réclame d'elle; les houppes qui la garnissent, irritées par le liquide, n'analysent plus distinctement les saveurs; toutes se confondent, et on n'éprouve plus qu'une sensation chaude et piquante assez désagréable. Il faut alors se reposer, et, si on le croit possible, se *refaire la bouche,* c'est-à-dire remettre cet organe en bon état, le débarrasser de tous les corpuscules étrangers qui peuvent en modifier les fonctions, enfin le préparer à une nouvelle opération.

Un gargarisme à l'eau fraîche suffit généralement; on a proposé aussi certains aliments auxquels on attribue des qualités réparatrices. A l'Exposition de 1900, les tables des jurés étaient largement approvisionnées de carafes d'eau pure, d'eau de Vichy (dont le bicarbonate sature bien l'acidité du vin qui imprègne la muqueuse buccale), et, comme aliments solides, de biscuits secs, de croissants et de fromage de gruyère.

Nous rappellerons ici les termes les plus usités pour déterminer les qualités des vins, en résumant leur signification.

D'abord, à l'œil, le vin rouge ou blanc est *franc de couleur;* puis à l'odorat, il a de l'*arome* ou du *bouquet;* c'est l'odeur agréable qui s'exhale du liquide et qui est due aux gommes ou résines dissoutes naturellement. On fait parfois une différence entre l'arome et le bouquet : ce dernier est plus délicat et s'applique pour quelques-uns au parfum qui se dégage des liqueurs spiritueuses au moment de la dégustation, il continue à se faire sentir après le passage de la liqueur; cependant le plus souvent dans ce cas on l'appelle *sève.* La sève, à proprement parler, est la force vineuse et la saveur aromatique qui se développent lors de l'introduction du liquide spiritueux dans la bouche et surtout dans le gosier; elle embaume toute la cavité buccale et les fosses nasales. Si le bouquet est l'agrément de l'odorat avant le goûter, la sève est celui de la bouche, de l'estomac et du nez après le boire.

Le mot *bouquet* s'applique aussi quelquefois pour désigner l'odeur particulière qui distingue les vins fins.

Un vin est *charnu* lorsqu'il a une certaine consistance; on dit aussi dans ce cas qu'il a de la *mâche,* mais ce dernier mot ne doit s'employer que pour les produits nouveaux épais, souvent pâteux, qui remplissent bien la bouche et semblent pouvoir être mâchés.

Après les premiers soutirages, en abandonnant leur lie, ces vins deviennent *charnus*. S'ils ont une force vineuse, spiritueuse, suffisante, un goût prononcé, s'ils remplissent bien la bouche, on dit qu'ils sont *corsés*, qu'ils ont du *corps*.

Un vin léger, mais spiritueux cependant, dont tous les éléments sont en harmonie, est un vin *délicat*, il est généralement peu chargé en sels, d'une couleur peu foncée, il n'est ni âpre ni piquant, il a du corps et même du *grain*; pour être véritablement délicat et que cette délicatesse soit considérée comme une qualité, il faut qu'aucun des principes constitutifs du liquide ne domine les autres.

Le mot *grain* sert à désigner une sorte d'âpreté agréable qui se fait plus ou moins sentir dans la plupart des bons vins, lorsqu'ils ne sont pas très vieux; cette qualité leur permet de relever les vins faibles dans les mélanges.

Le dégustateur se sert de quantité de termes empruntés au vocabulaire des trafiquants en étoffe : *soyeux*, s'applique au vin dont le contact, avec le palais, fait éprouver une sensation agréable, qui n'est altérée par aucune âpreté; *étoffé*, qui se dit d'un produit communiquant dans la bouche une sensation de solidité, d'ampleur et de bonne constitution.

Un vin qui a de l'*étoffe* présente à la dégustation une homogénéité robuste dans toutes ses parties, et est généralement plein de promesses pour l'avenir. Ce n'est pas toutefois la *fermeté*.

La *fermeté* s'applique plus volontiers aux vins qui n'ont pas encore acquis toute leur maturité, mais qui réunissent à beaucoup de corps du *nerf* et du *mordant*.

Un vin *nerveux* est celui dont la force lui permettra de se maintenir longtemps au même degré de qualités, tant au point de vue de ses principes spiritueux que de ses éléments constitutifs; un vin qui a du *mordant* communique son goût à ceux auxquels on le mélange; il doit avoir une force alcoolique, une saveur et un bouquet prépondérants dans les coupages, afin de les améliorer.

La *vivacité* s'entend d'un vin de goût agréable et léger et de belle couleur franche, brillante, *nif*, comme on dit à Paris; ce vin n'est ni doux, ni piquant, il est d'une bonne force spiritueuse; la *finesse* est la qualité d'un vin délicat, distingué, elle réunit un goût agréable à un bouquet charmant; la *précocité* est la faculté qu'ont certains produits d'acquérir rapidement leur maturité; cette qualité est quelquefois peu appréciée et ce n'est pas sans raison; la *vinosité* s'entend d'un vin qui a beaucoup de force et de spiritueux.

Généralement, un bon vin qui a de la vinosité a aussi du *montant*, qualité qu'on peut apprécier lorsque les parties aromatiques et spiritueuses qui se dégagent du liquide montent agréablement au cerveau; le mot *fumeux*, employé dans certaines contrées, n'est pas si complet, il ne se comprend guère que pour indiquer que les parties spiritueuses d'un vin se volatilisent promptement et portent à la tête, celles-ci abandonnent en route le bouquet et toutes les essences odorantes qui font véritablement goûter; c'est bien souvent un défaut.

Toutes ces qualités se trouvent quelquefois condensées en une seule expression; ainsi

quand on dira, en appuyant spécialement sur le mot «bon» : «Voilà un *bon* vin», on comprendra que tous les éléments qui le composent sont en harmonie, et que la couleur, le bouquet, le goût sont parfaits et constituent véritablement toutes les qualités d'un excellent produit. Ce produit n'aura d'autres saveurs que celles que doit lui donner le raisin, c'est-à-dire qu'il sera *franc de goût* ou *droit de goût* et, en même temps, *franc de qualité.* Il pourra être *généreux,* si ses éléments le rendent *chaud* (pourvu de beaucoup de spiritueux), balsamique, et lui permettent de donner du ton à l'estomac.

Un vin *bien en bouche* est encore une locution fort usitée; elle n'a besoin d'aucune explication. Nous en dirions autant pour cette autre expression : un *vin qui finit bien,* si elle n'était employée dans deux cas différents.

Voici le premier sens, le plus fréquent : au moment de la dégustation, après le passage du liquide dans l'arrière-bouche, toute la cavité buccale et les fosses nasales sont encore imprégnées de ses senteurs délicates; celles-ci s'évaporent peu à peu et se perçoivent encore, même après que la liqueur est arrivée dans l'estomac, et prolongent le charme. Dieu, qu'elle *finit bien!* pouvons-nous nous écrier.

Un vin qui *finit bien,* pour d'autres, est un produit qui gagne en vieillissant, et qui arrive, sans accident, au point où tous ses principes constitutifs parviennent heureusement à leur complet développement.

Dans la dégustation, cette dernière qualité ne peut que se présumer pour les vins jeunes, on peut dire alors qu'ils ont de l'avenir; dans les vins vieux, elle peut se constater.

Nous préférons réserver à l'expression *finir bien* le sens que nous avons exposé en premier lieu. C'est le plus exact au point de vue de la dégustation.

On dit d'un vin, s'il n'est pas d'une couleur franche, qu'il est *louche;* s'il est jeune, que sa clarification ne soit pas complète, on le dira *bourru.* Cependant, il y a une différence entre ces deux termes. Un vin *louche* est en état de maladie, il est *cassé,* et sa teinte fausse est due à une dégénérescence quelconque; un vin *bourru* ne se trouve pas dans les mêmes conditions; si sa couleur n'est pas nette, c'est que sa lie n'a pas encore été précipitée par le froid. A proprement parler, ce n'est pas un défaut, cette particularité n'est que passagère et l'expert saura reconnaître le *louche,* qui peut durer aussi longtemps que le vin, du *bourru* qui est temporaire.

Quelquefois, on remplace l'expression *bourru* par celle de *grossier,* quand il s'agit surtout de vins qui ne sont pas encore dépouillés. Lorsque ceux-ci vieillissent, ils se débarrassent des matières organiques en suspension qui masquaient leurs qualités et deviennent agréables. Pourtant, on entend plus généralement par vin *grossier* tout produit ayant de la dureté, un goût pâteux qui le rend lourd, épais et sans agrément. En somme, ce mot convient plutôt aux vins communs qu'aux vins fins.

Un produit vraiment *grossier* le sera toujours; il ne pourra être amélioré que par le coupage avec des vins légers ou blancs; nous préférons donc le mot *bourru* pour désigner l'apparence d'un vin de cru, qui ne s'est pas encore clarifié.

Âpre, dur, acerbe, vert, sont des expressions qui offrent entre elles une certaine synonymie, mais néanmoins il est nécessaire de faire quelques distinctions.

Le plus souvent, d'un vin déjà vieux on dira qu'il a de l'*âpreté,* voulant ainsi caractériser sa rudesse désagréable au palais.

Au contraire, la *dureté* est réservée aux vins nouveaux, dont la richesse en tartre et en tanin est trop grande. Il y a des chances pour qu'avec le collage et le soutirage ces sels diminuent et que la sensation désagréable que fait éprouver leur trop grande abondance disparaisse.

Un vin *acerbe* est celui généralement tiré de mauvais raisins et de grappes insuffisamment muries. Ce concours de circonstances rend le produit de la vinification en même temps âpre, dur et piquant.

La *verdeur* peut être prise en mauvaise ou en bonne part. Un vin *vert, cru,* est le produit d'une vigne vendangée trop tôt, qui n'a pas eu le temps de mûrir; c'est un grave défaut qui peut engendrer de nombreuses maladies.

Mais, si on reconnaît qu'un vin jeune a de la fraîcheur, de la verdeur, on pourra considérer qu'il présente une certaine qualité de conservation, qu'il a de l'avenir. Pour éviter toute confusion, nous voudrions que la verdeur, si elle n'est précédée dans le langage d'un adverbe de quantité, comme trop, par exemple, ne pût constituer un défaut, tandis que nous appliquerions volontiers ce caractère au seul mot «vert». A notre avis, la verdeur est nécessaire aux vins nouveaux, c'est elle qui leur assure une bonne fin.

Les vins dits *vins faibles* par opposition aux *vins forts,* qui n'ont pas beaucoup de corps, de spiritueux, facilement accessibles à tous les dépérissements, se sauvent, s'ils ont eu de la verdeur dans leur jeunesse; dans le cas contraire, ils sont *plats,* dénués de saveur, ils peuvent être colorés, mais ils n'ont aucun spiritueux; enfin, ils sont sujets à la décomposition.

Le mot *mou* peut encore servir à désigner ces sortes de vins, mais il est moins sévère que *plat. Pâteux* est encore un mot employé quelquefois dans ce même sens, mais il atténue encore le défaut. Du reste, plus justement, un vin pâteux est celui dont la consistance épaisse empâte la bouche et dont les molécules semblent s'attacher au palais. Ses éléments paraissent ne pas s'être complètement fondus dans la masse du liquide et la saveur reste incertaine.

Signalons encore quelques expressions, telles que *goût de terroir, goût d'herbage, goût de fût,* etc., dont le sens se devine suffisamment, et terminons par cette locution fort en usage dans le Bordelais pour disqualifier un vin : on dit qu'il *finit mal* et plus particulièrement qu'il *finit court.* On entend par là un produit qui ne laisse plus traces de son passage dans la bouche au bout de peu d'instants; le palais, la langue, le nez cherchent encore à en saisir le caractère, la saveur et le bouquet que déjà tout cela a fui et s'est évanoui.

Généralement les vins qui sont d'une couleur louche subissent des fermentations secondaires qui peuvent entraîner leur perte; alors, non seulement ils ont une apparence défectueuse, mais le plus souvent, à l'odorat et au goût, ils dénoncent une situation

fâcheuse; c'est ainsi que la *pousse*, la *piqûre*, le *goût de fût*, l'*évent*, la *graisse* constituent le groupe des vices qu'on rencontre généralement dans le produit de la fermentation du raisin qui a été mal soigné.

Les maladies que nous venons d'énumérer, en même temps qu'elles peuvent avoir pour cause une faiblesse constitutive, doivent être imputées, en partie, à une mauvaise conduite de la vinification ou à un manque de soins. Les premiers sont des défauts naturels, tels que les goûts de terroir, de sauvage, d'herbage, la verdeur, l'âpreté; les seconds sont des vices accidentels.

La *pousse*, qui se détermine sur les vins de mauvaise année qu'on tarde trop longtemps à séparer de leur première lie, se décèle à l'œil par le changement de couleur du vin; celui-ci se trouble, devient jaune brun, prend des tons violacés et noirâtres. Au goût, il est plat, amer, fade et comme *échauffé*. Ce sont particulièrement les vins rouges qui sont atteints par cette altération.

Les vins piqués présentent une pointe d'acidité. Dans ce cas le vin prend une couleur indécise, il a une odeur de vinaigre et sa saveur est piquante. Il a un goût *sui generis* désagréable; si la piqûre s'accentue, le bouquet s'amaigrit et même peut disparaître tout à fait. Enfin, dans la dernière période, on constate que le vin perd une partie de ses matières extractives et colorantes et dépose du tartre. Il est possible de reconnaître à la dégustation le vin qui fermente, qui travaille; cette fermentation secondaire se produit sur les vins jeunes, soit que leur vinification ait été mal terminée, soit que le transport ou une température élevée ait rendu de l'activité aux ferments. Au nez cette altération donne comme une sensation de chaleur acerbe et au goût on perçoit sur la langue un léger frissonnement dû à l'acide carbonique qui se dégage. On dit quelquefois à ce propos que le vin *moustille;* cela ne signifie pas qu'il mousse, mais qu'il continue à fermenter plus ou moins sensiblement; enfin s'il conserve de la douceur, elle est mêlée à une saveur très légèrement pinçante.

Au contraire le vin piqué pique véritablement et l'odeur qu'il dégage est franchement analogue à celle du vinaigre.

Le contact de l'air peut déterminer l'*évent*. Ce sont les moisissures qui se forment à la surface du vin qui engendrent alors de désagreables senteurs; elles se développent peu à peu et des vapeurs ammoniacales se dégagent; toute la masse ne tarde pas à gagner une odeur nauséabonde de pourri.

La *graisse* se reconnaît aisément à la simple inspection : la couleur est lourde, le vin a des apparences huileuses; quant au goût, il n'a pas sensiblement changé, le liquide est cependant un peu pâteux.

Quand le vin tourne, la couleur se rompt totalement; de terne elle devient brunâtre, l'odeur se transforme et on se croirait en présence de matières organiques en putréfaction; enfin la saveur est à l'avenant. Le *vin tourné* qu'on nomme aussi *vin sauté* est imbuvable, il n'est plus bon qu'à la chaudière.

Les goûts de fût, de moisi, de lie, d'amertume, se reconnaissent facilement. Le dégustateur, au bout de fort peu de temps, les déterminera sans hésitation et saura faire

la distinction entre les maladies incurables et les simples malaises qu'il sera facile de faire disparaître.

Un consommateur peut choisir, parmi plusieurs espèces de vins vieux, celle qui convient à son goût, mais il ne saurait apprécier les vins nouveaux qu'il aurait intention de laisser vieillir en cave.

C'est cet avenir, dont les profanes en dégustation ne se rendent pas un compte exact, que l'expert peut prévoir justement. Habitué à goûter des vins à toutes les époques de leur existence, il connaît les transformations successives qui s'opéreront avec les années; il déterminera l'époque à laquelle les produits auront atteint leur complet développement, enfin il prédira que ces liquides alimentaires se conserveront longtemps, qu'ils finiront bien, ou, au contraire, qu'ils n'ont aucun avenir.

Ces finesses de jugement sont précieuses pour l'achat des boissons en général et des vins en particulier.

Des vins qui peuvent paraître bons ne sont pas toujours acceptables; avant de se prononcer sur la carrière qu'ils sont susceptibles de fournir, il est nécessaire d'en déterminer l'âge, afin d'apprécier si leur fruité, leur âpreté, leur douceur, leur couleur foncée ou claire sont des qualités ou des défauts.

A côté de ces particularités, qui s'appliquent plus spécialement au produit qui doit être employé seul, il est d'autres remarques qu'il importe de faire lorsque le vin est destiné à entrer dans la composition des *coupages*.

Dans le premier cas, le vin, soutiré, mis en fûts, en bouteilles, est toujours *lui*, et le temps seul a pu modifier ses éléments, le bonifier. Il plaît tel qu'il est, sa force alcoolique est suffisante, son odeur est nette et agréable, sa saveur est aimable, enfin il se digère facilement; c'est un *vin en nature*.

Dans le second cas, il s'agit de gros ou de petits vins, qui, bus séparément, seraient peu considérés, tandis que mélangés dans certaines proportions, *coupés* les uns par les autres, ils donnent naissance à un produit nouveau : le vin dit de *coupage* ou de *soutirage* qui peut s'améliorer à son tour, lui aussi, en fûts et en bouteilles.

Mais, pour qu'il en soit ainsi, pour que le mariage de ces sortes différentes donne de bons résultats, il faut que les choix qu'on fera de ces qualités diverses soient judicieux, que le goût qu'on voudra maintenir soit demandé à un vin ayant le mordant nécessaire et que les éléments se fondent régulièrement.

L'appréciation devra donc porter sur la coloration, la faiblesse, la platitude, la dureté, la grossièreté, la verdeur, l'âpreté, le grain, la mâche, les goûts particuliers, les bouquets, la force alcoolique, les qualités et les défauts des uns et des autres, de manière à désigner les vins qui se marient bien.

La précaution qu'on doit prendre de ne pas goûter les vins avant de les avoir disposés suivant un ordre particulier, suivant une gamme ascendante de qualité, nécessite une classification des produits.

Les vins diffèrent principalement entre eux par la *consistance* et par la *couleur*.

La *consistance* présente trois genres distincts : les *vins secs*, les *vins de liqueur* et les *vins moelleux*.

Les *vins secs* se caractérisent par un goût piquant, et quoique dépourvu de moelleux et de velouté, ceux des premiers crus ont du bouquet, de la sève, du spiritueux et une saveur agréable.

Les *vins de liqueur* sont ceux qui, après avoir complété leur fermentation spiritueuse, conservent beaucoup de douceur, même jusqu'à leur extrême vieillesse.

Les *vins moelleux* tiennent le milieu entre les vins secs et ceux de liqueur, ils n'ont ni le piquant des premiers, ni l'extrême douceur des derniers.

Voilà quant à la consistance; pour la couleur, après avoir séparé les vins en *rouges* et *blancs*, on subdivise les premiers suivant leur teinte plus ou moins foncée, ils sont alors *vins noirs, rouges, rosés, paillets* et *gris;* les seconds sont *blancs* ou ont une *teinte ambrée*.

Il est bien entendu toutefois que ce système n'exclut pas la division par vins de même région. Nous pensons que, pour déguster d'une façon sérieuse, il faut autant que possible opérer par produits semblables et ne pas passer d'un vignoble à un autre sous prétexte de vouloir goûter des vins de mérite égal.

Nous préférons, dans le cas où l'on a des bourgognes et des bordeaux à déguster, conduire cette double opération en deux séances que de faire dans notre bouche un mélange de saveurs préjudiciable aux derniers jugés.

Ajoutons que l'habitude de goûter les vins d'une même contrée rend le palais apte à apprécier les plus petites nuances qui peuvent distinguer les produits de ses vignobles.

On ne saurait trop insister sur l'utilité de déguster les vins par cru.

Leurs qualités et leurs défauts sont si divers, la vinification et la viniculture dans chaque vignoble sont quelquefois si différentes, qu'il est nécessaire, dans l'examen d'une série d'échantillons, de tenir compte des procédés employés pour la conduite de la vendange et pour sa conservation.

Ces multiples préparations, qui ont une influence considérable sur le résultat final, doivent être prises en considération par l'expert, qui devra se trouver au courant des usages de chaque contrée.

Cette connaissance universelle est difficile à acquérir; aussi certains dégustateurs se cantonnent-ils dans l'appréciation des seuls produits d'un vignoble qu'ils finissent par savoir « sur le bout de la langue ».

Dans les bons crus du Bordelais, de la Bourgogne, on rencontre des commissionnaires qui ne recherchent absolument que les beaux vins d'un arrondissement, par exemple, et servent d'intermédiaires entre le producteur et le négociant. Ce dernier a pleine confiance en ces représentants qui sont au courant des moindres particularités et des moindres circonstances qui ont présidé à la préparation de telle ou telle cuvée.

C'est que quand il s'agit de faire un achat de vins chers, on ne saurait prendre trop de précautions.

Ces principes s'appliquent surtout aux produits rouges et blancs de choix de nos crus

classés; mais à côté de ceux-ci, il y en a une quantité d'autres moins précieux qui ne sont pas destinés à fournir de si longues et de si honorables carrières, qui entrent rapidement dans la consommation courante, soit en «nature», soit dans les «coupages». Pour ceux-là, pas n'est besoin de connaître les détails de la vinification et des soins apportés, il suffit qu'on apprécie en eux un certain nombre de qualités : franchise de goût, belle couleur, solidité et sève particulière au pays d'où ils proviennent.

On voit la délicatesse qu'il faut apporter dans toute l'opération aussi bien au moment du goûter qu'à l'instant où on devra émettre son jugement. On doit seulement se décider après qu'on a eu le temps de se remettre en mémoire les vins similaires qui ont pu être examinés précédemment. C'est cet appel à la mémoire du goût qui impose l'obligation de n'apprécier en même temps que les produits de même espèce.

En 1900, comme aux précédentes Expositions, la dégustation des vins et des eaux-de-vie s'est effectuée par région. Ce système, à côté de quelques inconvénients, présente de grands avantages.

Son principal mérite est un étalonnage comparatif, aussi parfait que possible, des produits d'un vignoble, en même temps qu'une compétence plus spéciale des dégustateurs appelés à se prononcer.

La caractéristique des travaux du Jury de dégustation en 1900 a été la façon remarquable dont les échantillons de beaucoup de pays ont été présentés par leurs nationaux. Les délégués officiels de l'Allemagne notamment ont offert leurs vins à l'étude du Jury dans un ordre savamment calculé de façon à faire ressortir tous les mérites des produits exposés, selon la gamme logique de leur valeur. En même temps, des renseignements spéciaux, nombreux et détaillés, étaient fournis sur les diverses sortes.

Le résultat de cette façon très habile de procéder a été l'attribution d'une grande quantité de récompenses aux pays qui ont su faire ainsi valoir leurs produits. Nous citions l'Allemagne. Pour 91 exposants seulement et 372 échantillons, cette nation n'a pas obtenu moins de 3 grands prix, de 8 médailles d'or et de 27 médailles d'argent.

Si, après avoir considéré la méthode générale d'après laquelle on a procédé et la manière dont les échantillons étaient présentés, nous passons à la dégustation elle-même, nous constaterons d'abord combien est délicate la tâche qui incombait au Jury international. Outre la difficulté extrême d'apprécier comparativement avec justice un nombre considérable d'échantillons, bien des problèmes, épineux à résoudre, se posaient devant lui.

D'abord faut-il tenir compte, dans l'appréciation d'un vin ou d'une eau-de-vie, de l'importance de l'exploitation dont proviennent les échantillons? Faut-il faire entrer aussi en ligne les efforts méritoires, les sacrifices accomplis par le producteur, pour la reconstitution du vignoble, pour le perfectionnement de l'outillage? Doit-on, au contraire, juger l'échantillon en lui-même, en le considérant isolément d'après son mérite intrinsèque, sans se soucier d'aucune circonstance extérieure?

Il est évident, selon nous, que les médailles de l'Exposition universelle ne sont pas destinées à récompenser ceux qui font de la viticulture, de l'œnologie ou de la distillation en miniature, comme un travail de jardinage ou de laboratoire, avec des soins qu'il serait impossible d'appliquer dans une exploitation d'étendue normale.

Aussi trouverions-nous excellent, et l'on pourrait tenir compte de ce vœu aux expositions futures, que les concurrents fissent connaître par une note spéciale (comme quelques-uns, un très petit nombre il est vrai, l'ont déjà fait) la quantité d'hectares plantés, les méthodes de culture, les frais d'exploitation, le chiffre de la production, la nature de l'outillage, l'ancienneté de la maison, les prix de vente, etc.

Ces petites monographies permettraient une organisation plus logique des travaux de dégustation. La perfection, selon nous, serait que le Jury décernât une première note aux échantillons, d'après leur seule valeur, sans même connaître le nom du producteur. Cette première note serait ensuite modifiée par un coefficient représentant l'importance de l'exploitation et les progrès de l'outillage.

Autre point d'interrogation auquel la réponse est encore plus difficile : faut-il apprécier un produit relativement aux seuls produits similaires de la même région, ou relativement aux produits analogues du monde entier? Ainsi est-il possible qu'on décerne la plus haute récompense à un vin commun de consommation courante, ou même à un élément de coupage, parfaitement réussi, solide, très droit de goût, vinifié avec soin et provenant d'une exploitation modèle? Ce serait le mettre sur le même pied qu'un grand vin et beaucoup le trouveraient inadmissible. C'est donc une question bien délicate et qui prête à controverse; nous opinons pour la négative.

Autre difficulté, faut-il récompenser l'ensemble des envois d'un même exposant ou, au contraire, doit-on ne pas tenir compte des produits inférieurs que comporteraient ces envois et accorder une récompense élevée, même s'il n'y avait que quelques échantillons, voire un seul, dont la qualité exceptionnelle motivât cette faveur?

Dans le même ordre d'idées, est-il équitable d'abaisser la note élevée justement due aux produits d'un exposant, si parmi ceux-ci se trouvaient des échantillons altérés?

Selon nous, il y a lieu de distinguer si l'état morbide provient de la vinification défectueuse, de la composition incomplète, de la constitution trop faible des produits, ou si elle résulte d'un simple accident : transport pendant les chaleurs, bouchage vicieux, etc. Dans le premier cas, on peut admettre qu'il faille abaisser la note. Dans le second, ce serait illogique et injuste. Mais nous nous empresserons d'ajouter que la distinction entre les deux natures d'altération n'est pas toujours facile à établir.

LES COLLECTIVITÉS À L'EXPOSITION.

On avait organisé pour 1900 un nombre d'expositions collectives plus considérable qu'autrefois.

Beaucoup de comices, de syndicats, d'unions, avaient groupé leurs échantillons et nous devons dire que ces collectivités, en amenant une foule d'adhérents, ont puissam-

ment contribué au succès de l'Exposition universelle. Mais les récompenses décernées à ces groupements soulèvent des difficultés assez sérieuses et peuvent même engendrer des abus.

En effet, la question s'est posée de savoir si chaque exposant faisant partie d'une collectivité à laquelle il a été accordé une médaille est en droit de considérer cette médaille comme sienne? Lui est-il loisible de s'en attribuer le mérite, au moins partiel? Tel négociant qui, comme exposant individuel, a obtenu une médaille d'argent, mais qui faisait partie d'un syndicat auquel a été accordée une médaille d'or, a-t-il un droit quelconque sur cette dernière distinction?

Voici le texte même de la législation sur la matière, en date du 30 avril 1886 :

Art. 1er. L'usage de médailles, diplômes, mentions, récompenses ou distinctions honorifiques quelconques décernés dans des expositions ou concours, soit en France, soit à l'étranger, n'est permis qu'à ceux qui les ont obtenus personnellement et à la maison de commerce en considération de laquelle ils ont été décernés.

Celui qui s'en sert doit faire connaître leur date et leur nature, l'exposition ou le concours où ils ont été obtenus et l'objet récompensé.

Art. 2. Seront punis d'une amende de cinquante à six mille francs et d'un emprisonnement de trois mois à deux ans, ou de l'une de ces deux peines seulement : 1° ceux qui, sans droit et frauduleusement, se sont attribué publiquement les récompenses ou distinctions mentionnées à l'article précédent ; 2° ceux qui, dans les mêmes conditions, les auront appliquées à d'autres objets que ceux pour lesquels elles avaient été obtenues ou qui s'en seront attribué d'imaginaires ; 3° ceux qui les auront indiquées mensongèrement sur leurs enseignes, annonces, prospectus, factures, lettres ou papiers de commerce : 4° ceux qui s'en seront indûment prévalus auprès des jurys des expositions ou concours.

Art. 3. Seront punis des mêmes peines ceux qui, sans droit et frauduleusement, se seront prévalus publiquement de récompenses, distinctions ou approbations accordées par des corps savants ou des sociétés scientifiques.

Art. 4. L'omission des indications énumérées dans le second paragraphe de l'article 1er sera punie d'une amende de vingt-cinq à trois mille francs.

Art. 5. Les tribunaux pourront prononcer la destruction ou la confiscation, au profit des parties lésées, des objets sur lesquels les fausses indications auront été appliquées.

Ils pourront prononcer l'affichage et l'insertion de leurs jugements.

Art. 6. L'article 463 du Code pénal est applicable aux délits prévus et punis par la présente loi.

Art. 7. La présente loi est applicable à l'Algérie et aux colonies.

On le voit, dès son premier article, la loi spécifie que l'usage des médailles n'est permis qu'à ceux qui les ont obtenues *personnellement*. Il semble résulter de cette expression que si une collectivité : réunion d'exposants, société agricole ou syndicat de négociants, a le droit incontestable de se prévaloir des médailles qui lui ont été données, chaque membre de la collectivité ne possède pas ce droit au même degré, attendu que les médailles ne lui ont pas été personnellement attribuées. A l'appui de cette opinion, nous pouvons citer un jugement rendu en 1890 par le tribunal de la Seine, dans un

cas, non pas identique sans doute, mais très analogue : une maison de commerce avait obtenu, à l'Exposition de 1889, une médaille d'or. Les associés qui dirigeaient cette maison s'étant séparés, l'un des anciens directeurs prétendit, une fois la société dissoute, continuer à mentionner sur les en-têtes de ses papiers de commerce la médaille d'or que la maison avait obtenue pendant qu'il la dirigeait encore. Le tribunal de la Seine le condamna, attendu, ont dit les juges, qu'il n'avait pas été personnellement médaillé et que c'était la maison de commerce, à proprement parler, que le jury avait voulu récompenser.

Il nous semble que ce raisonnement doit s'appliquer *a fortiori* aux membres d'une collectivité d'exposants. Ajoutons toutefois qu'à notre avis, s'il n'est pas permis à chacun d'eux de se prévaloir personnellement de la médaille ainsi décernée, il a cependant le droit de mentionner, sous telle forme qui lui conviendra, en se conformant aux prescriptions de la loi, qu'il faisait partie de la Société récompensée, et d'écrire, par exemple :

Exposant en 1900 dans le Syndicat de X..., qui a obtenu une médaille d'or pour ses vins

ou toute mention analogue.

Le *Règlement général* de l'Exposition de 1900 confirme notre avis, car il s'exprime comme suit dans son article 93 :

Le Jury aura le droit de réunir en collectivités un certain nombre d'exposants, dans les groupes de l'agriculture, des aliments, etc., et d'attribuer un diplôme unique *aux personnes morales* représentant ces groupements.

Il ne sera attribué qu'une récompense aux expositions collectives. Toutefois, lorsque ces expositions seront plurinominales, *chacun des membres participants recevra un diplôme portant tous les noms.*

Nous appelons, en même temps, l'attention des exposants médaillés sur la nécessité d'indiquer exactement la date et la nature de la récompense, ainsi que l'objet récompensé. La loi est sévère sur ce point, car elle considère un simple oubli comme une contravention.

ATTRIBUTION DES RÉCOMPENSES.

Le Jury international avait à choisir entre deux systèmes pour la distribution des récompenses :

Ou primer seulement les vins et les eaux-de-vie présentant un mérite exceptionnel,

Ou récompenser tous les produits présentant quelque mérite.

Les deux méthodes peuvent se défendre. C'est la seconde qui a prévalu à l'Exposition de 1900. Son avantage incontestable est de faire beaucoup d'heureux. Son seul inconvénient est de diminuer la valeur des récompenses en raison même de leur nombre.

Une excellente innovation de la dernière Exposition universelle a été de distribuer largement les récompenses aux collaborateurs, d'après les instructions mêmes de M. le Ministre du commerce et de l'industrie. Selon nous, on eût pu être plus large encore,

surtout pour la France, qui n'a pas eu un seul grand prix de collaborateur, tandis que l'étranger en a eu un, qui a été décerné à M. le vicomte Villar d'Allen, gérant technique de la *Real Companhia Vinicola* de Portugal.

Cependant on eût bien pu trouver, étant données nos vastes exploitations viticoles ou œnologiques du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne, du Midi, etc., et nos importantes maisons d'eaux-de-vie des Charentes et de l'Armagnac, matière à un ou plusieurs grands prix de collaborateurs français. Il faut croire que ce genre de récompense n'est pas encore entré tout à fait dans nos mœurs. Il est cependant très logique, très équitable; il peut servir à honorer de grands et remarquables efforts; aussi nous souhaitons qu'il se généralise aux expositions futures.

Une question a vivement préoccupé le Jury de la Classe 60 : celle des étiquettes apposées sur quelques bouteilles étrangères, étiquettes portant les noms de grands crus.

Dès le mois de juin, M. du Périer de Larsan, député de la Gironde, écrivait à ce sujet à M. Kester, président de la Classe 60, une lettre où nous lisons :

C'est ainsi qu'on voit des bouteilles de vins exotiques sur les étiquettes desquelles se trouvent ces noms : Bordeaux, Médoc, Chambertin, Chablis, Santerne, Château-Yquem, etc.

Il y a là une fraude, pour ne pas dire plus, d'autant plus condamnable qu'elle a pour but de discréditer nos vrais vins de France, en attribuant leurs noms à des produits toujours de qualité inférieure.

Les grands vins étrangers, en effet, n'ont pas besoin de ces supercheries pour faire valoir leurs mérites. Aussi, au nom du groupe viticole de la Chambre, dont j'ai l'honneur d'être le président, au nom des viticulteurs de France dont les intérêts nous ont été confiés pour les défendre devant le Parlement, et j'en suis convaincu, d'accord avec le grand commerce français, vraiment digne de ce nom, je dépose entre vos mains une protestation contre toute récompense qui viendrait à être distribuée aux coupables de manœuvres aussi déloyales, si, ce que je me refuse à croire, le Jury, qui a l'honneur de vous avoir pour président, venait à en décerner à ces usurpateurs de noms et de titres qui ne leur appartiennent pas.

Déjà, en 1889, pareil fait s'était présenté et des protestations analogues à celles de M. du Périer de Larsan avaient été adressées au Jury.

Nous reproduisons ci-dessous le texte de la résolution prise sur la question, en 1900 :

Groupe X, Classe 60.

Jury international.

Réunion du 19 juin 1900.

L'an dix-neuf cent, le dix-neuf juin, le Jury international de la Classe 60, réuni sous la présidence de M. Kester, consulté sur l'opportunité d'émettre son opinion au sujet de la dégustation des produits français ou étrangers qui lui seraient présentés avec une fausse indication de provenance,

A décidé, *à l'unanimité,* que les vins ou eaux-de-vie de vin de France ou de l'étranger revêtus d'étiquettes portant une fausse indication d'origine ne seraient pas examinés par lui et, par suite, ne pourraient concourir à aucune récompense ;

A l'unanimité, il a ensuite exprimé le vœu que les échantillons desdits produits figurant dans les différentes sections de l'Exposition universelle de 1900 soient retirés des installations, par respect de

IMPRIMERIE NATIONALE

la loyauté et dans l'intérêt des consommateurs, des producteurs et des négociants de toutes les régions viticoles.

Le Président : Kester,
Le Rapporteur : Paul Le Sourd,
Le Secrétaire : Raoul Chandon.

Cette protestation a naturellement amené de très nombreux commentaires, aussi bien en France qu'à l'étranger.

Le *New York Times* s'est exprimé comme suit à son sujet :

Si le Jury des vins à l'Exposition de Paris persiste à éliminer tous les vins de Californie qui ont été exposés sous des noms français, les faiseurs de liquides travestis s'en trouveront certainement froissés; mais il est peu probable qu'ils rencontrent quelque sympathie, même parmi leurs propres compatriotes.

Il est vrai que beaucoup de noms des vins français ont perdu, depuis longtemps, leur signification géographique. On pouvait donc, à la rigueur, excuser dans une certaine mesure l'emploi de quelques-uns de ces noms universellement connus pour désigner des vins récoltés en Amérique.

Cependant il y a trop de raisons de croire que très souvent les noms étrangers ont été employés dans le but de tromper le public, et il n'est que trop évident que cette facilité d'induire en erreur a été fréquemment utilisée par des intermédiaires peu scrupuleux.

Les propriétaires de vignobles français ont souffert de cette façon de faire, et le Jury de l'Exposition agira très naturellement en s'efforçant de protéger l'industrie du pays contre une concurrence déloyale.

Nous sommes heureux de l'approbation du journal des États-Unis ; nous lui rappellerons, toutefois, que les noms que nous avons donnés à nos crus n'ont perdu aucune de leur signification et que les produits du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne, etc., ont bien conservé toute leur valeur.

Il est cependant arrivé que des abus regrettables se sont produits et que des exposants étrangers peu scrupuleux, comme nous l'avons constaté de nos yeux, ont attribué à l'ensemble de leur lot ou même à des bouteilles de vins américains, australiens, etc., portant les mots : Bourgogne, Sauterne, etc., les récompenses qui leur avaient été décernées pour des produits dont l'étiquette n'avait rien de frauduleux.

Il nous semble que la seule façon d'éviter, à l'avenir, que de pareils faits se reproduisent serait de refuser impitoyablement tout exposant dont l'envoi comprendrait fût-ce un seul échantillon revêtu d'une marque frauduleuse. Il faudrait, bien entendu, prévenir d'avance les exposants de cette mesure. On eût dû commencer par proscrire du catalogue, et par conséquent des vitrines de l'Exposition même, tous les produits portant des étiquettes usurpées, élimination qui n'a pas été faite davantage en 1900 qu'en 1889. On a même dégusté, non pas en vue de leur attribuer des récompenses, mais à titre d'indication et d'étude, certains échantillons ainsi marqués. C'est là une manière de procéder dangereuse et qui peut faciliter les abus.

En terminant cette étude sur les travaux du Jury de dégustation, nous devons constater que plusieurs des délicates questions que nous venons d'exposer dans ce chapitre

sont susceptibles de solutions diverses et que, dans bien des cas, le pour et le contre peuvent se soutenir avec des arguments intéressants. Aussi n'est-il pas surprenant que, de table à table, les méthodes aient varié et que, dans leur conscience, les Jurés soient arrivés, selon les régions, à des conclusions différentes. En tout cas, ce qui est incontestable, c'est qu'il faudrait adopter, dans l'intérêt général, pour tous les problèmes que nous avons discutés, une solution uniforme. Le Code a déterminé de quelle façon et sur quelles bases les Jurys des cours d'assises doivent former leur conviction, les considérations qu'ils doivent retenir et celles qu'ils doivent écarter. A cet égard, le législateur a établi un véritable guide qui tranche d'une façon générale et uniforme les difficultés qui peuvent s'élever chez les Jurés sur les éléments de leur décision.

De même, il serait indispensable que les spécialistes en matière de dégustation et d'expositions se réunissent pour fixer les principes devant servir de criterium aux Jurys chargés d'apprécier les boissons dans nos grands concours internationaux.

Ce serait là une tâche très utile qui simplifierait le travail, supprimerait bien des hésitations et des difficultés et assurerait une plus juste répartition des récompenses.

Nous concluons en formant le vœu, qu'instruits par l'expérience du passé, les intéressés reprennent l'étude des problèmes que nous venons d'examiner et en arrêtent la solution définitive pour nos Expositions futures.

L'ANALYSE DES ÉCHANTILLONS EXPOSÉS.

La dégustation des produits de la vigne dans tous les pays laisse un résultat durable : elle permet de fixer l'opinion de la production, du commerce et de la consommation, sur la valeur actuelle des vins et des eaux-de-vie ; d'apprécier les qualités récoltées dans les diverses régions ; enfin et surtout de tirer de ces données des conclusions pratiques sur le choix des cépages, sur les meilleures méthodes de vinification et de distillation à adopter.

Ces données et ces conclusions sont développées dans l'étude officielle que nous consacrons ici à l'exposition des vins et eaux-de-vie en 1900. Mais il a semblé à plusieurs syndicats viticoles qu'ils pouvaient effectuer des recherches propres à compléter, d'une façon très intéressante, les résultats de la dégustation effectuée par le Jury : nous voulons parler de l'analyse des boissons exposées. Ces syndicats ont eu sous la main un ensemble d'échantillons de vins et d'eaux-de-vie présentant toutes les garanties d'authenticité. C'était une occasion unique de procéder à leur analyse.

Le vin est un mélange complexe de diverses matières dont les proportions respectives varient avec le climat, la nature du sol, le cépage, l'exposition, le mode de culture et les changements atmosphériques. Parmi ces substances, les unes sont volatilisables sans décomposition, les autres sont fixes à une température plus ou moins élevée. La réunion de ces dernières substances, séparées par volatilisation de celles que la chaleur peut éliminer, se nomme *extrait sec*.

Les matières volatiles du vin sont : l'alcool et l'eau, puis quelques acides (acétique,

œnanthique, butyrique), l'aldéhyde, les éthers et les bouquets ; la glycérine, qui peut être volatilisée au moins partiellement ou rester dans l'extrait suivant la température à laquelle on a produit cet extrait.

Les matériaux fixes du vin sont : le sucre réducteur, le tartre, un peu de tartrate de chaux, les acides tartrique, malique, phosphorique (soit libres, soit combinés à la potasse, à la chaux, à des traces de soude, d'alumine, de magnésie, d'oxyde de fer et d'oxyde de manganèse), l'acide succinique; les sels minéraux comprenant un peu de sulfates alcalins et alcalino-terreux, de petites quantités de chlorures, mais surtout du phosphate de chaux ; des traces de matières grasses et pectiques ; du tanin ; des matières colorantes.

Quelles sont, parmi ces substances, celles sur lesquelles doit se porter spécialement l'attention ?

L'alcool d'abord, dont la plus ou moins grande quantité est l'indice de la force des vins ; puis l'extrait sec, soit à 100 degrés, soit à la température ordinaire ; les cendres qui donnent la somme des matières minérales préexistantes ou formées pendant l'incinération de l'extrait sec ; l'eau enfin qui sera déterminée par différence.

Ainsi l'alcool, l'extrait, les cendres et l'eau, voilà les premiers dosages qui devront être effectués. Il est bien évident que chacun de ces dosages sera discuté par les chimistes; car, comme il arrive toujours lorsqu'on fait les grandes divisions scientifiques, chacune de ces divisions n'est pas mathématiquement délimitée. Tel corps pourra rester partiellement dans l'extrait ou être entraîné avec les matières volatiles, suivant les circonstances de l'évaporation ; c'est le cas cité plus haut de la glycérine. Telles substances minérales facilement volatiles, comme les chlorures, pourront être éliminées avec les matières organiques et ne pas se retrouver intégralement dans les cendres.

Le poids de l'eau, déterminé par différence, comprendra celui des matières organiques volatiles autres que l'alcool. Enfin, l'alcool pourra entraîner certains principes volatils qui distilleront avec lui et qui auront une influence plus ou moins sensible sur le degré alcoolique trouvé.

Il faut étudier toutes les quantités, même celles qui sont négligeables, afin de s'assurer qu'on peut les négliger sans altérer sensiblement les résultats que l'on doit obtenir.

Le 25 août 1878, M. Boussingault avait été chargé, par décision ministérielle, d'analyser les vins admis à l'Exposition de 1878, pour déterminer leur densité, leur teneur en alcool, en substances fixes et en sucre; leur degré d'acidité, leur dose de glycérine et d'acide succinique. Aidé de M. Aubin, M. Boussingault préleva, à l'Exposition, les échantillons nécessaires, les réunit dans de vastes celliers à l'abri des variations de la température, et effectua les analyses indispensables pour fixer la constitution des divers types de vin. Il est intéressant de rappeler que l'urgence d'opérer ainsi, dans un délai limité, un très grand nombre d'analyses, amena les chimistes à des simplifications de méthodes et à des progrès de manipulation dont la science a profité.

Depuis cette époque, la nature des cépages, les procédés de culture ont varié ; les qualités ne sont plus les mêmes ; certaines régions, dévastées par le phylloxera, puis reconstituées, produisent maintenant beaucoup de vins dont la composition n'est plus identique à celle des produits récoltés avant le désastre phylloxérique. Il est donc intéressant de fixer la constitution des vins, tels que les fournissent les nouveaux vignobles.

Chacun comprendra l'importance de cette détermination des types vinicoles au point de vue des transactions et des expertises. Il suffit, à cet égard, de rappeler les prescriptions si sages publiées il y a quelques années :

Avant de conclure d'après les résultats fournis par une méthode, écrivaient Portes et Ruyssen, il faudra que le chimiste s'assure que d'autres procédés indiquent aussi l'altération ou la falsification trouvée; et si cette méthode est seule à parler il devra la contrôler en l'essayant sur des vins auxquels il aura ajouté lui-même des substances suspectes. Quand une longue expérience, basée sur de nombreuses analyses, ne lui permettra pas de comparer le vin analysé avec des produits similaires, il ne devra pas hésiter à faire venir des termes de comparaison absolument authentiques. S'il lui est impossible d'en obtenir, et dans ce cas seulement, *il aura recours aux analyses déjà publiées sur le même sujet et, même alors, il ne devra conclure que s'il est absolument certain que les analyses devant servir de terme de comparaison ont été faites avec soin et sont dignes de foi.* En formulant son verdict, il devra toujours se rappeler que, non seulement le vin est le résultat du climat, du sol, du cépage, mais qu'il l'est aussi de la taille, des intempéries et de la vinification, prise dans son sens le plus général.

De ce qu'une année, le vin aura présenté ici ou là une composition déterminée, il ne s'ensuit pas qu'il en sera de même l'année ou les années suivantes ; de ce que, dans un pays, on aura habituellement des vins riches et corsés, il ne s'ensuit pas non plus qu'il n'y ait pas en même temps des vins pauvres et faibles, etc., etc. Le vin est fonction de la nature et du vigneron, il ne faut pas l'oublier.

Ce sont ces analyses « devant servir de termes de comparaison », ces analyses « authentiques, faites avec soin et dignes de foi », que plusieurs associations exposantes ont effectuées.

C'est ainsi que le Jury de dégustation a eu entre les mains des brochures et des tableaux présentant les analyses détaillées des vins envoyés à l'Exposition par des collectivités de la Touraine, de l'Anjou, par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, etc.

A un autre point de vue, les analyses présentent encore une importance capitale. On sait combien souvent le commerce vinicole a dû combattre les chiffres établis par le Comité des arts et manufactures. A plusieurs reprises, on a prouvé que la règle alcool-acide était en défaut et amené les tribunaux à le reconnaître.

Récemment encore, le tribunal de Mâcon acquittait un honorable négociant dont les produits mis en vente ne répondaient pas à la règle alcool-acide du Comité. Une analyse méthodique démontre que cette règle n'a pas la valeur qu'on lui attribue.

Quant au rapport alcool-extrait, la loi elle-même reconnaît qu'il ne constitue qu'une présomption de vinage, et qu'il peut être confirmé ou combattu par « la comparaison des

différents éléments constitutifs des vins et le lieu de leur provenance». Ce sont ces éléments que des analyses, faites à l'occasion de l'Exposition, par les associations dont nous venons de parler, ont fourni pour un certain nombre de vignobles.

Ainsi, en face des règles trop générales de la chimie officielle, on établit la vérité pratique. Au programme que le Comité des arts et manufactures a tracé pour la composition des vins on oppose les résultats que la nature fournit en réalité Il y a là le plus précieux des enseignements.

LES RÉCOMPENSES DÉCERNÉES.

Le nombre de types soumis au Jury pour la France et ses colonies s'élevait à 12,769 se répartissant comme suit :

Seine, Seine-et-Oise	180
(*Champagne*) Marne	186
Ardennes, Haute-Marne, Haute-Saône, Meurthe-et-Moselle	15
(*Bourgogne*) Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Rhône, Yonne	1,706
Ain, Jura	133
Savoie	123
Alpes-Maritimes, Ardèche, Basses-Alpes, Bouches-du-Rhône, Corse, Drôme, Var	223
(*Midi*) Aude, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales	2,571
Haute-Garonne, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne	384
A reporter	5,521
Report	5,521
Basses-Pyrénées, Gers	331
(*Bordelais*) Gironde	2,069
Charentes	2,033
Deux-Sèvres, Vienne	41
Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Sarthe	704
Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loiret	611
Nièvre, Cantal, Indre, Puy-de-Dôme, Haute-Loire, Cher	459
Algérie	1,000
Tunisie	100
TOTAL	12,869

Voici, ci-contre, le tableau de la répartition des diverses récompenses, par département, pour la France et pour ses colonies :

DÉPARTEMENTS.	NOMBRE D'EXPOSANTS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES de BRONZE.	MENTIONS HONORABLES.
Ain	1	//	//	//	//	//
Aisne	//	//	//	//	//	//
Allier	//	//	//	//	//	//
Alpes (Basses-)	1	//	//	//	//	//
Alpes (Hautes-)	//	//	//	//	//	//
Alpes-Maritimes	1	//	//	//	//	//
Ardèche	2	//	1	//	//	1
Ardennes	1	//	//	//	//	1
Ariège	//	//	//	//	//	//
Aube	2	//	//	//	//	//
Aude	295	1	31	104	46	17
Aveyron	//	//	//	//	//	//
Bouches-du-Rhône	3	//	2	1	//	//
Calvados	//	//	//	//	//	//
Cantal	1	//	//	//	//	//
Charente	1,328	3	85	309	110	43
Charente-Inférieure		3	41	240	81	31
Cher	97	//	9	36	20	22
Corrèze	//	//	//	//	//	//
Côte-d'Or	347	7	74	78	53	30
Côtes-du-Nord	//	//	//	//	//	//
Creuse	//	//	//	//	//	//
Dordogne	4	//	//	//	//	//
Doubs	//	//	//	//	//	//
Drôme	2	//	//	1	//	//
Eure	//	//	//	//	//	//
Eure-et-Loir	//	//	//	//	//	//
Finistère	//	//	//	//	//	//
Gard	121	1	6	31	29	10
Garonne (Haute-)	205	1	2	25	34	31
Gers	286	1	15	42	28	23
Gironde	1,602	11	102	164	193	91
Hérault	723	2	54	153	85	32
Ille-et-Vilaine	//	//	//	//	//	//
Indre	33	//	//	8	15	5
Indre-et-Loire	112	1	18	33	32	8
Isère	//	//	//	//	//	//
Jura	33	//	//	14	2	4
Landes	//	//	//	//	//	//
Loir-et-Cher	85	//	3	14	19	28
Loire	//	//	//	//	//	//
Loire (Haute-)	8	//	//	//	1	2
Loire-Inférieure	10	//	1	4	1	1
Loiret	2	//	//	2	//	//
Lot	2	//	//	1	1	//
Lot-et-Garonne	2	//	//	1	1	//
A reporter	5,309	31	446	1,261	751	380

DÉPARTEMENTS.	NOMBRE D'EXPOSANTS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES de BRONZE.	MENTIONS HONORABLES.
Report	5,309	31	446	1,261	751	380
Lozère	//	//	//	//	//	//
Maine-et-Loire	152	2	12	35	34	36
Manche	1	//	//	//	//	//
Marne	35	1	3	8	9	4
Marne (Haute-)	2	//	//	1	1	//
Mayenne	//	//	//	//	//	//
Meurthe-et-Moselle	1	//	//	//	//	//
Meuse	//	//	//	//	//	//
Morbihan	1	//	//	1	//	//
Nièvre	1	//	//	//	1	//
Nord	//	//	//	//	//	//
Oise	//	//	//	//	//	//
Orne	//	//	//	//	//	//
Pas-de-Calais	//	//	//	//	//	//
Puy-de-Dôme	70	//	4	16	24	14
Pyrénées (Basses-)	3	//	//	2	//	//
Pyrénées (Hautes-)	//	//	//	//	//	//
Pyrénées-Orientales	138	1	15	24	13	16
Rhône	150	1	13	29	22	14
Saône (Haute-)	//	//	//	//	//	//
Saône-et-Loire	104	1	16	22	33	27
Sarthe	44	//	7	10	14	11
Savoie	30	//	5	11	6	2
Savoie (Haute-)	//	//	//	//	//	//
Seine	61	1	7	14	4	//
Seine-Inférieure	2	//	//	1	//	1
Seine-et-Marne	2	//	//	//	2	//
Seine-et-Oise	2	//	1	1	//	//
Sèvres (Deux-)	1	//	//	1	//	//
Somme	//	//	//	//	//	//
Tarn	1	//	//	1	//	//
Tarn-et-Garonne	26	//	//	1	7	14
Var	60	1	5	13	23	4
Vaucluse	//	//	//	//	//	//
Vendée	//	//	//	//	//	//
Vienne	12	//	1	1	2	//
Vienne (Haute-)	//	//	//	//	//	//
Vosges	//	//	//	//	//	//
Yonne	94	1	8	28	30	11
Corse	1	//	//	//	1	//
Algérie. Alger	729	2	21	49	46	47
Algérie. Constantine		//	5	28	38	48
Algérie. Oran		//	5	52	41	31
Tunisie	54	1	6	9	7	4
TOTAUX	7,186	43	580	1,619	1,109	664

Le tableau ci-dessous présente le détail des récompenses obtenues par chacune des nations qui ont exposé des vins et des eaux-de-vie :

NATIONS.	NOMBRE D'EXPOSANTS.	NOMBRE de TYPES SOUMIS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES de BRONZE.	MENTIONS.
France, Algérie, Tunisie	7,186	12,769	43	580	1,619	1,109	664
Allemagne	91	372	3	8	27	32	6
Autriche	29	170	//	9	22	6	1
Belgique	32	108	2	8	4	1	//
Bosnie-Herzégovine	5	6	1	2	//	//	//
Bulgarie	46	100	1	5	13	11	11
Espagne	304	372	5	22	18	22	8
États-Unis	73	210	1	6	13	20	4
Grande-Bretagne (Australie, Canada)	14	53	//	//	2	5	5
Grèce	76	127	3	9	25	11	8
Hongrie	164	621	2	16	42	32	20
Italie	204	707	5	36	49	41	35
Mexique	19	19	//	//	3	4	1
Pérou	10	42	//	2	4	2	//
Portugal	568	590	8	35	66	65	67
Roumanie	83	214	2	13	33	18	15
Russie	59	234	1	10	13	13	9
St-Marin (République)	5	13	//	//	3	2	//
Serbie	19	161	//	2	13	9	10
Suisse	36	89	2	3	17	8	1
Turquie	12	16	//	3	2	//	1

Les récompenses accordées à des collaborateurs se répartissent ainsi par pays :

NATIONS.	GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES de BRONZE.	MENTIONS.
France	//	24	60	18	3
Allemagne	//	2	20	6	//
Bulgarie	//	1	//	//	//
Espagne	//	1	//	//	//
États-Unis	//	//	1	//	//
Hongrie	//	1	2	//	//
Italie	//	//	4	1	//
Portugal	1	4	6	//	//
Russie	//	4	5	2	//

Comme exposants hors concours, on comptait : France, 130; Autriche, 1; Belgique, 3; Espagne, 1; Hongrie, 5; Italie, 2; Portugal, 3; Russie, 5; Suisse, 1.

Soit en tout 152 personnes, membres du Jury ou experts de la Classe 60.

TROISIÈME PARTIE.

LES VINS.

FRANCE. — ALGÉRIE. — TUNISIE.

FRANCE.

1re RÉGION. — SEINE ET SEINE-ET-OISE.

Nous ne suivrons pas l'ordre dans lequel les opérations du Jury ont eu lieu; d'ailleurs, celles-ci n'ont pu se faire qu'au fur et à mesure de l'arrivée des échantillons. Nous prendrons les régions les unes après les autres, telles qu'elles ont été inscrites au catalogue, bien qu'elles n'y aient pas été placées par ordre d'importance, tant s'en faut, puisque nous commençons ainsi par la région parisienne.

L'exposition de la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de la Seine compte une soixantaine de négociants, qui ont exposé des produits soignés chez eux. La plupart sont des vins fins du Bordelais, de la Bourgogne, du Mâconnais et aussi des produits de consommation courante. La franchise de goût de ces liquides, leur limpidité montrent que les négociants parisiens connaissent admirablement la viniculture et savent faire valoir les qualités des vins qu'ils présentent. Dans la Galerie des Machines, le pavillon réservé à la Chambre syndicale se trouvait près de l'entrée par l'avenue de La Bourdonnais, et formait une sorte de quadrilatère au centre duquel on remarquait un plan en relief du parc de Bercy où peuvent être emmagasinées des quantités importantes de vins.

Le commerce des vins en gros à Paris est exercé par environ 2,000 négociants, réunis dans les entrepôts Saint-Bernard, de Bercy et Nicolaï (Charenton). Un certain nombre ont leurs magasins dans les environs immédiats de la capitale : Ivry, Pantin, les Lilas, Saint-Denis, Suresnes, Boulogne, etc. Ces négociants fournissent les 25,000 débitants de Paris et nombre de ceux de la banlieue et de la grande banlieue, surtout vers le Nord. Une partie assez importante de la clientèle bourgeoise s'approvisionne également près des entrepositaires parisiens.

Les quantités de vin livrées à la consommation par les entrepôts de Bercy et du quai Saint-Bernard ont été de 2,174,761 hectolitres, en 1900, contre 2,251,171 hectolitres en 1899, soit une diminution de 76,410 hectolitres au cours du dernier exercice, comparativement au précédent.

Voici, du reste, quel a été le mouvement général annuel et total des entrepôts de Bercy et de Saint-Bernard, pour les vins, de 1895 à 1900 :

	INTRODUCTIONS.	SORTIES.
	hectolitres.	hectolitres.
1895	3,148,825	2,295,075
1896	2,557,011	2.250,320
1897	2,988,610	2,194,019
1898	2,546,490	2,065,382
1899	2,795,563	2,251,171
1900	2,154,013	2,174,761

La consommation parisienne, pendant cette même période des six dernières années, a atteint les chiffres suivants pour les vins :

	CONSOMMATION PARISIENNE.		CONSOMMATION PARISIENNE.
	hectolitres.		hectolitres.
1895	5,010,455	1898	4,494,632
1896	4,839,551	1899	5,090,443
1897	4,900,555	1900	5,178,321

Le mouvement des alcools chez les négociants entrepositaires de Bercy et Saint-Bernard a été :

	INTRODUCTIONS.	SORTIES.
	hectolitres.	hectolitres.
1895	100,488	78,308
1896	103,507	77,763
1897	99,161	75,601
1898	114,878	85,963
1899	93,875	61,633
1900	110,533	81,975

Les introductions totales des alcools dans la capitale ont été de 204,552 hectolitres à 100 degrés.

D'après ces chiffres, un habitant de la grande ville consommerait par an : 204 litres de vin et 8 litres d'alcool pur.

Les négociants en vins et spiritueux de Paris et du département ont constitué, pour défendre leurs intérêts professionnels, divers groupements syndicaux. Les plus importants sont : la Chambre syndicale du commerce en gros des vins et spiritueux de Paris et du département de la Seine; l'Union du commerce en gros des vins et spiritueux.

Les auxiliaires précieux de nos négociants sont les courtiers et les représentants. Ce sont eux qui recherchent les affaires à traiter et les ventes à effectuer. Ces intermédiaires sont également organisés en syndicats spéciaux à Paris. Le plus ancien de ces syndicats est celui des Courtiers-Gourmets, anciennement Courtiers-Gourmets-Piqueurs de vins,

dont la création remonte à 1815. Notons encore le Syndicat des représentants du commerce de gros, qui existe depuis quelques années seulement, mais réunit un chiffre d'affaires fort important.

La collection de vins soumis au Jury par les négociants parisiens ne renfermait que les échantillons de 61 exposants. Ceux-ci ont obtenu 7 médailles d'or, 14 médailles d'argent et 4 médailles de bronze.

Il convient d'enregistrer ici le grand prix accordé à la Société des viticulteurs de France dont le siège est à Paris. Cette importante société a largement contribué à enrichir l'exposition des vins par les nombreux adhérents qu'elle a amenés de toutes les régions de la France.

Le département de Seine-et-Oise, qui, d'ordinaire, envoie dans les concours agricoles à Paris de nombreux échantillons de vins légers, s'est abstenu cette fois et n'a qu'une très maigre exposition. On ne compte que deux exposants. Comme récompense, on note 1 médaille d'or et 1 médaille d'argent.

2e RÉGION. — CHAMPAGNE.

La deuxième région portée au catalogue est celle comprenant la Champagne. Ici, la collection des produits présentés est superbe. Le Syndicat du commerce des vins de Champagne, de Reims, qui a installé à la Galerie des Machines l'élégant palais se trouvant le long de la face Sud, près de la salle des fêtes, a réuni de nombreuses maisons qui toutes ont envoyé ce qu'elles avaient de meilleur; le public a pu se rendre compte, par la dégustation, de la perfection de ces merveilleux produits.

La plus grande partie des vins récoltés dans le département de la Marne est transformée en vins mousseux, dits *de Champagne*. Ce sont les arrondissements de Reims, d'Épernay et de Châlons qui fournissent les meilleurs.

C'est à une culture très soignée d'une part, d'autre part à la situation climatérique de la Champagne, à la nature spéciale du sol, que sont dues les qualités essentielles qui distinguent son vin.

La Montagne de Reims, et ses principaux crus : Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Sillery, Mailly et Rilly, ont, comme qualités distinctives, la vinosité et la fraîcheur. A la côte d'Avize, spéciale par ses vins blancs, et où sont Cramant, Avize, le Mesnil-Oger, Grauves et Cuis, au sud d'Épernay, on reconnaît une grande finesse et une exquise délicatesse; enfin, la vallée de la Marne, avec Ay, Mareuil, Champillon, Hautvillers, Dizy, Épernay, Pierry et Cumières, a des crus au bouquet délicieux.

Plus le vin est doux, moins il est facile de reconnaître les défauts du liquide primitif, aussi les vrais amateurs accordent-ils plus de faveur au vin sec. L'« extra dry » est surtout demandé par les peuples du Nord : Anglais, Allemands, Américains des États-Unis. En France où le vin de Champagne se boit après le repas, au dessert, nous aimons au contraire qu'il soit légèrement sucré.

Les imitations, à côté de ces beaux vins, font le plus souvent mauvaise figure. Elles sont maigres, sans ce montant distingué qui caractérise les vins de Champagne dignes de ce nom. Leur mousse est de mauvaise apparence, elle monte rapidement en petites bulles pressées à la surface du vin au moment où on verse celui-ci dans le verre, et tout dégagement d'acide carbonique cesse bientôt, tandis que dans le véritable champagne, les bulles sont fortes, elles montent lentement et se produisent depuis le fond du verre aussi longtemps qu'il contient encore un peu de l'excellent breuvage.

La plupart des négociants d'Épernay, contrairement à ceux de Reims, paraissent avoir exposé individuellement. Ainsi, la maison Chandon et Cie (ancienne maison Moët et Chandon), dont le chef, M. Raoul Chandon de Briailles, était membre du Jury et secrétaire de notre Classe, avait installé un ravissant pavillon Louis XVI près de la salle des fêtes, au pied du grand escalier. Ce pavillon renfermait les documents les plus intéressants sur l'origine des vins de Champagne et nous devons à l'obligeance de M. Chandon de Briailles l'analyse que nous publions ci-après des cahiers, notes, manuscrits que comporte l'incomparable collection de la maison.

Origine du vignoble champenois. — A en juger par les empreintes très distinctes de feuilles trouvées dans les tufs des environs de Sézanne, la vigne en Champagne serait contemporaine de la faune primordiale des mammifères de l'époque tertiaire. Saporta en a fait le *vitis Sezannensis*. Elle est parfaitement caractérisée par ses feuilles, ses sarments et ses vrilles. Les feuilles étant plus ou moins profondément dentelées, on a dédoublé l'espèce : Munier-Chalmas a créé le *vitis Dutaillyi* et Lemoine le *vitis Balbiani* à feuilles plus arrondies et moins découpées.

Comme vigne indigène, je n'en trouve aucune trace, nous écrit M. Chandon de Briailles, avant le vie siècle. Elle m'est fournie alors par la légende de saint Trésain d'Avenay :

Un jour, dit-elle, les vignerons d'Ay, sachant que saint Remy était à Ville-en-Selve, allèrent le trouver et se plaignirent de Trésain qui avait, disaient-ils, laissé les pourceaux dévaster les vignes de la côte.

En 584, écrit Lacatte-Joltrois dans son manuscrit, conservé à la Bibliothèque de Reims, «la vigne poussa de nouvelles branches et les arbres des fruits en décembre».

Au siècle suivant, à la date du 20 octobre 637, le monastère de Saint-Pierre-les-Dames à Reims hérite à la mort de Sounace, évêque de cette ville, d'une vigne à Germigny; en 550, l'abbaye d'Hautvillers où devait naître l'industrie du vin de Champagne mousseux, plus de mille ans après, possédait déjà un vignoble. Au viie siècle, Flodoard mentionne également des vignes situées à Chambrecy, parmi les donations faites à l'église de Reims par Landemar. De l'an 800 à 900, je trouve dans les écrits de Hincmar et de Flodoard, ainsi que dans le polyptique de l'abbaye de Saint-Rémy de Reims, le nom d'une trentaine de vignobles, dont quelques-uns, comme Épernay, Rilly-la-Montagne, Mailly, Hermonville, Monthelon et Reims, ont conservé leur réputation.

Ajoutons qu'à cette époque les vignes appartenaient en grande partie, sinon en totalité, aux couvents et aux dignitaires de l'Église.

A dater du XIIe siècle, le vignoble champenois a une importance à peu près égale à celle d'aujourd'hui, non au point de vue du nombre d'hectares de vignes en culture, mais au point de vue du nombre des crus ou localités où se récolte le vin. De Dormans, ville située aux confins des départements de l'Aisne et de la Marne, à Vitry-le-François, de Bergère-les-Vertus à Fismes, on cultive la vigne ainsi qu'il résulte des obits et des documents de l'époque.

On arrive ainsi au XVIe siècle avec le nom de 232 communes groupées aujourd'hui dans le département de la Marne.

D'un tableau statistique des prix des vignes d'Ay, on peut voir que la valeur de l'are a varié au XVIIIe siècle de 16 fr. 46 (en 1719) à 74 fr. 40 en 1799.

Au moment des assignats, en 1794, le prix est monté à 267 fr. 44 et en 1795 à 572 fr. 10. Au XIXe siècle, cette valeur a subi une hausse constante de 75 francs à 516 fr. 05.

Qualité des vins. — Les vins provenant de la Champagne ont été réputés à l'égal des vins des autres contrées bien avant l'invention des vins mousseux.

La chronique de Flodoard fait mention de l'année 977 où le vin fut très bon. Au XIIe siècle, deux années, 1185 et 1187, sont rapportées : la première comme ayant fourni un vin exquis, et la seconde comme ayant donné un mauvais vin.

Le XIIIe siècle est un peu plus riche en renseignements.

En l'an 1291, le vin fut très bon; les années 1269, 1279, 1284, 1287 et 1293 donnèrent du bon vin.

Dans le XIVe siècle, je n'ai encore trouvé que deux dates : 1315 et 1385, dont la récolte fut mauvaise.

Les documents recueillis sur le XVe siècle ne me fournissent que trois dates : 1447 et 1479, qui donnèrent du bon vin, et 1421, dont le vin fut déclaré mauvais.

Grâce au journalier du Rémois Pussot, j'ai pu avoir des notes précieuses sur les dernières années du XVIe siècle.

Il relate deux années, 1590 et 1592, dont le vin fut «très bon»; sept années : 1577, 1585, 1588, 1589, 1595, 1599 et 1600, dont le vin fut «assez bon»; huit années dont le vin fut «médiocre» : 1575, 1576, 1579, 1587, 1591, 1596, 1597 et 1598, et enfin 1586 dont le vin fut «mauvais», et 1570, dont le produit est déclaré «très mauvais».

Le commencement du XVIIe siècle s'annonce avec cinq années exceptionnelles comme qualité : 1606, 1607, 1610, 1615 et 1624; puis, en 1603, le vin fut «bon»; en 1602, 1606, 1608, 1612, 1613, 1614, 1618, 1622, 1623, il fut «assez bon»; viennent ensuite cinq années «médiocres» : 1601, 1616, 1617, 1620, 1621 et 1625, et une année «mauvaise», 1619.

Les renseignements me font encore défaut pour la seconde moitié de ce siècle. Je

n'enregistre pour cette période que : deux « bonnes » années, 1658 et 1666 : une « assez bonne », 1651, et deux « mauvaises », 1687 et 1698.

Le XVIIIe siècle nous offre vingt et une dates pour sa première moitié : trois années « très bonnes » : 1717, 1737, 1750.

Cinq années « bonnes » : 1707, 1712, 1723, 1731, 1748.

Cinq années « assez bonnes » : 1704, 1727, 1738, 1741, 1749.

Trois années « médiocres » : 1708, 1710, 1747.

Quatre années « mauvaises » : 1726, 1739, 1740, 1742.

Une année « très mauvaise » : 1725.

De 1751 à 1800, on relève quarante-cinq appréciations

Quatre années « très bonnes » : 1754, 1765, 1775, 1794.

Douze années « bonnes » : 1753, 1756, 1760, 1764, 1773, 1774, 1778, 1780, 1783, 1791, 1798, 1800.

Quinze années « assez bonnes » : 1755, 1762, 1766, 1769, 1773, 1776, 1709, 1781, 1784, 1785, 1786, 1793, 1795, 1797, 1799.

Huit années « médiocres » : 1752, 1758, 1759, 1768, 1771, 1772, 1777, 1782.

Cinq années « mauvaises » : 1761, 1767, 1789, 1792, 1796.

Une année « très mauvaise » : 1763.

Je n'ai relevé que la première moitié du XIXe siècle, afin de laisser à mes recherches leur intérêt rétrospectif et pour ne soulever aucune polémique.

De 1801 à 1850, le vin fut « très bon » pendant onze années : 1802, 1806, 1811, 1818, 1822, 1825, 1834, 1839, 1842, 1846, 1848.

« Bon » pendant six années : 1807, 1810, 1815, 1819, 1837, 1859.

« Assez bon » pendant sept années : 1804, 1812, 1813, 1832, 1833, 1835, 1836.

« Médiocre » pendant vingt années : 1801, 1803, 1808, 1809, 1814, 1817, 1820, 1823, 1826, 1827, 1828, 1831, 1838, 1840, 1841, 1843, 1844, 1845, 1847, 1850.

« Mauvais » pendant cinq années : 1816, 1821, 1824, 1829, 1830.

« Très mauvais » une année : 1805.

Tel est le résumé de mon graphique indiquant la qualité du vin.

Au XVIIIe siècle, la vendange a été commencée deux fois, du 1er au 15 septembre : en 1727, le 15 septembre; en 1781, le 10 septembre.

Du 16 au 30 septembre, sept fois : en 1784, le 20 septembre; en 1788, le 20 septembre; en 1794, le 25 septembre; en 1758, le 26 septembre; en 1785, le 26 septembre; en 1779, le 27 septembre; en 1786, le 28 septembre.

Du 1er au 15 octobre, vingt-trois fois : en 1780, le 2 octobre; en 1787, le 4 octobre; en 1743, le 5 octobre; en 1757, le 5 octobre; en 1762, le 5 octobre : en 1778, le 5 octobre; en 1760, le 6 octobre; en 1790, le 6 octobre; en 1765, le 7 octobre; en 1740, le 8 octobre; en 1759, le 8 octobre; en 1772, le 8 octobre; en 1789, le 8 octobre; en 1782, le 9 octobre; en 1774, le 10 octobre; en 1756,

le 11 octobre; en 1798, le 12 octobre; en 1764, le 14 octobre; en 1770, le 15 octobre; en 1777, le 15 octobre; en 1800, le 15 octobre; en 1773, le 15 octobre.

Du 16 au 31 octobre, sept fois : en 1744, le 16 octobre; en 1768, le 17 octobre; en 1766, le 19 octobre; en 1799, le 20 octobre; en 1771, le 21 octobre, en 1763, le 24 octobre; en 1775, le 29 octobre.

En novembre, une fois : en 1767, le 2 novembre.

Les prix du vin de Champagne. — Il est difficile de trouver des traces d'échanges commerciaux à une époque où les guerres dévastaient les provinces et où les marchandises étaient grevées de droits d'entrée prohibitifs d'une province, voire même d'une ville à l'autre. Puis les communautés religieuses possédaient la plupart des vignobles et consommaient les vins sur place.

J'ai cependant le prix de l'hectolitre de vin payé en 976, qui fut de 9 fr. 30.

Il faut ensuite remonter au XIIIe siècle : en 1281, le vin vaut 50 fr. 70 la pièce de 2 hectolitres.

Au XIVe siècle, les prix de cinq années seulement nous sont connus. (Les prix ont été convertis en monnaie actuelle et les muids ou autres vases à vin en pièces de 2 hectolitres.) Du prix de 8 francs en 1389, on s'élève progressivement à 26 fr. 40 la pièce en 1392, 74 fr. 10 en 1387, 112 fr. 10 en 1340, pour arriver à 133 fr. 50 en 1328.

Au XVe siècle, le prix le plus bas est de 25 fr. 36 en 1408; il s'élève à 66 fr. 68 en 1437, puis à 109 fr. 40 en 1424; il est de 136 fr. 70 en 1450, puis, dans les dernières années du siècle, il augmente sensiblement : en 1499, il est de 233 fr. 10, en 1495, de 496 francs, après avoir atteint dix ans auparavant, — en 1485 — le prix de 538 francs, prix très beau pour l'époque.

Le XVIe siècle m'a fourni trente-trois documents.

Huit années ont fourni du vin variant de 20 à 50 francs la pièce; dix-neuf années de 50 à 100 francs; trois années, 1544, 1569 et 1587 de 100 à 200 francs.

Les plus gros prix atteints à cette époque sont de :

201 fr. 10 en 1517, 243 fr. 90 en 1512 et 299 fr. 30 en 1574.

Au XVIIe siècle, les prix se maintiennent à peu près au même taux.

On relève quatorze années de 10 à 50 francs la pièce, quatorze autres de 50 à 100 francs, cinq de 100 à 200 francs.

On paye, en 1609 : 219 fr. 60 les 2 hectolitres, mais, comme dans le siècle précédent, les plus beaux prix sont atteints dans les dernières années. Le vin vaut 505 fr. 50 en 1692; en 1693 et 1694, la pièce est payée 900 francs.

Notons qu'à cette époque le vin rouge de Champagne faisait une concurrence sérieuse aux vins de Bourgogne et que le vin blanc mousseux n'avait pas encore vu le jour.

Au XVIIIe siècle, le prix le plus haut atteint seulement 581 francs en 1762. Parmi les années où le vin est payé 300 à 500 francs, nous voyons figurer : 1794 pour 311 francs; 1711, 360 francs; 1734, 390 francs, et 1745, 415 francs.

En suivant un ordre décroissant, on compte : huit années de 200 à 300 francs, dix-sept de 100 à 200 francs, vingt et une de 50 à 100 francs, huit de 50 francs à 16 fr. 60 qui est le plus bas prix (année 1759); les renseignements me manquent pour les autres années.

En 1743, la queue de vin valait 110 livres ou 45 fr. 65 l'hectolitre; le poinçon de 200 litres environ de première taille était vendu par les gros propriétaires au prix de 57 livres ou 47 fr. 31 l'hectolitre dans l'année qui suivait la récolte. On voit qu'à cette époque, comme de nos jours, les vins de raisins blancs étaient déjà appréciés. En 1744, l'hectolitre de vin d'Ay est payé 51 fr. 87; celui de Dizy, 38 fr. 18; celui d'Épernay, 49 fr. 80.

L'année suivante, le vin d'Ay n'est plus payé que 60 livres la queue ou 24 fr. 90 l'hectolitre.

Les religieux de l'abbaye d'Hautvillers vendent à M. Moët le vin de la récolte, 1745, 121 francs l'hectolitre.

En 1746, la récolte s'annonce comme fort petite, les vins vieux augmentent de prix et les vins de l'année sont fort chers.

Le vin nouveau de M. Claude Pioche, à Ay, lui est payé 144 fr. 42; l'abbé de Ricouart vend ses tailles 185 fr. 25; un sieur Vol, d'Ay, cède sa récolte au prix de 174 fr. 30. Le vin de la récolte 1743 de l'abbé Ricouart est payé 249 francs l'hectolitre.

L'année 1747 semble encore plus onéreuse que la précédente. On paye 41 fr. 50 l'hectolitre à Mardeuil. Les Ursulines d'Épernay reçoivent 199 fr. 20. La récolte du frère de M. Claude Moët lui est payée 220 fr. 30 l'hectolitre, — 290 livres la queue. — La première taille d'Épernay vaut 99 fr. 60, les secondes et troisièmes tailles mélangées, 87 fr. 15; un bon propriétaire du petit cru de Mardeuil, M. Gourdier, vend 71 fr. 36 l'hectolitre.

A Ay le vin nouveau coûte 128 francs l'hectolitre, 150 livres le poinçon. Ces prix sont très élevés relativement à la qualité du vin qui fut médiocre.

L'année suivante donna des vins de bonne qualité. Le vin de Dizy coûte 59 fr. 56 l'hectolitre; la cuvée de M. Maisoncelle et ses tailles, comprenant en tout 13 poinçons, revient en bloc à 88 fr. 10 la pièce ou 44 fr. fr. 05 l'hectolitre. Le vin vieux reste cher. M. Collet vend sa cuvée B de 1747 à 199 fr. 50 l'hectolitre, mais il est vrai de dire qu'elle est tachée, c'est-à-dire légèrement rosée et de toute première qualité.

En 1749, mentionne le manuscrit Roland de la bibliothèque de Reims, il a fait une nuée dans le mois d'août avec beaucoup de grêle. Les vignes furent gelées par endroits, surtout les jardins. Les orges et les avoines furent égrenées.

Il n'y eût pas beaucoup de vin et l'hectolitre revint à M. Moët à 62 fr. 25.

En 1750, les religieux de l'abbaye d'Hautvillers vendent leur première cuvée à 600 livres le poinçon, soit 300 francs l'hectolitre. Le vin de cette année fut très bon, dit M. Brice-Tambour, d'Ay, dans son journal, de là le prix excessif demandé par les

IMPRIMERIE NATIONALE.

successeurs de Dom Pérignon, et cependant les Ursulines d'Épernay ne vendirent leur récolte qu'au prix de 99 fr. 60.

On voit, par ces chiffres éloquents dans leur simplicité, que le commerce existait bien réellement dans la première moitié du XVIIIe siècle et que le négociant avait des sacrifices à faire pour maintenir la qualité de ses vins; cette affirmation se prouve par les traces laissées par les industries qui gravitaient autour du commerce des vins de Champagne.

Les prix atteints dans les siècles précédents semblent se maintenir dans la première moitié du XIXe : douze années de 40 francs (prix le plus bas en 1804) à 100 francs; années à 100 francs, douze; de 100 à 150 francs, quatorze; de 150 à 200 francs, six; de 200 à 250 francs, neuf. Ce n'est que depuis 1850 que les prix se sont élevés et que les vignerons ont touché dans certaines années 1,200 et même près de 1,400 francs pour les 2 hectolitres.

A l'Exposition universelle de 1900, dans le ravissant pavillon Louis XVI élevé par la maison Moët et Chandon et placés dans une vitrine spéciale, se trouvaient plusieurs documents parmi lesquels se distinguait un registre de commerce de 1743.

Sur les feuillets jaunis par le temps on pouvait puiser des renseignements authentiques sur les débuts du commerce des vins mousseux de Champagne et sur les frais de culture de la vigne à cette époque.

Une partie de ce livre est écrite de la main même de M. Claude Moët qui mourut le 7 mars 1760, laissant à ses descendants une maison déjà renommée.

Si l'on considère que Dom Pérignon, le célèbre bénédictin de l'abbaye d'Hautvillers, l'inventeur du vin mousseux, mourut en 1715, il faut en conclure que son secret fut vite connu et apprécié.

Le mélange des raisins des différents crus, l'époque à laquelle il convenait de mettre le vin en bouteilles pour y achever sa fermentation, durent être enseignés par les moines eux-mêmes qui, ainsi qu'il appert du livre de M. Moët, vendaient leurs vins blancs et rouges au commerce.

Il en était ainsi des propriétaires de vignes, comme nous le verrons plus loin.

Ce n'est guère que vers la fin du XVIIIe siècle que les maisons dites « de vins de Champagne » fonctionnèrent telles que nous les voyons aujourd'hui.

Au début, les bouteilles de vins mousseux tirées par les producteurs eux-mêmes étaient vendues à des commissionnaires patentés qui, en même temps que la commission, faisaient eux-mêmes le commerce. C'est ainsi que M. Moët, propriétaire de vignes, ne se contentant pas de sa propre récolte, dont il tirait la meilleure partie en mousseux, achetait dans la région les produits qui lui étaient nécessaires.

A cette époque, la clarification des vins par le remuage était inconnue, on se contentait de donner aux bouteilles leur bouchage définitif et de les conditionner pour le voyage en France ou à l'étranger. La fermentation des vins, mal tempérée, donnait lieu à des mécomptes : non seulement la casse était à craindre dans les caves du négociant, mais elle avait lieu dans le cours du transport et les clients ne recevaient pas toujours

leur commande au complet. Les marchandises expédiées étaient dues cependant et payées par le consommateur, mais le fisc, peut-être moins sévère qu'aujourd'hui, recevait fréquemment des déclarations incomplètes.

A ce sujet, M. Claude Moët écrit le 1er mai 1743 :

Payé 42 sols pour contrôle des lettres de voiture des vins partis de ce jour pour... pour Paris 391 bouteilles dans trois paniers à Ch. Gauthier, l'un des douze : le congé et la lettre de voiture ne stipulent que *380 bouteilles pour épargner d'un peu les entrées de Paris aux marchands.*

Le 7 avril 1845 on envoie 3,476 bouteilles en 22 paniers et 10 demi-paniers, néanmoins la lettre de voiture ne stipule que 3,305 bouteilles : « pour empêcher que les marchands ne paient l'entrée de celles qui sont déjà cassées et qui casseront encore jusqu'à l'arrivée chez eux, étant vin mousseux très susceptible de casser en cette saison que la sève donne ».

Le transport des vins était donc chose délicate : aussi prenait-on les mesures les plus propres à en assurer la conservation en n'expédiant ni par les grands froids ni par la chaleur et en choisissant le mode le plus frais, c'est-à-dire le transport par eau.

M. Claude Moët nous donne ce détail à la date du 11 janvier 1749 :

Délivré les congés et lettres de voitures notariés et contrôlés au sieur Salmon, fils de la veuve Adam, associé de son frère Claude-Adam Salmon et de Bilcart Lejeune, leurs beaux-frères, *mariniers*, demeurant à Mareuil-sur-Ay et Dormans, par lesquels ils reconnaissent nous avoir chargé sur leurs bateaux aux *ports d'Ay, d'Epernay, Cumières et Damery* 381 poinçons, un caque, vin en cercles et 200 bouteilles dans un panier et demi : la voiture à 7 l. la queue pour Paris.

Emballées avec de la paille, dans des paniers en osier que l'on recouvrait parfois de toile, les bouteilles descendaient la rivière de Marne jusqu'à Charenton ou empruntaient aux canaux les différentes routes qu'il leur fallait suivre.

En dehors des droits d'« aydes », etc., qu'il leur fallait payer, les vins de Champagne, comme les autres vins, avaient à acquitter une taxe lorsqu'ils allaient à l'étranger. Nous sommes au 19 mai 1743 :

Payé au bureau des traites foraines d'Epernay, à M. Lochet, receveur, 167 livres 7 sols pour acquit *de sortie du Royaume* de 11 pièces et 240 bouteilles en deux paniers et droits du passavant.

Dans la première moitié et au milieu du XVIIIe siècle, les envois les plus considérables de vins mousseux paraissent avoir été faits à Paris et dans ses environs. Je relève cependant les expéditions faites à Nantes en 1743 et quelques-unes à l'étranger.

L'année suivante, M. Claude Moët mentionne un envoi de 200 bouteilles de vin mousseux à M. le marquis de la Chastre, à l'armée du Rhin.

Les paniers sont, écrit-il, adressés en passe-debout à Strasbourg, au sieur de Berne, secrétaire de l'Intendance, qui paiera la voiture à 42 livres du panier, attendu l'extrême rareté des voituriers.

En 1744, le 21 mai, 618 bouteilles de vin mousseux sont dirigées sur Strasbourg.

L'année suivante, 1,025 bouteilles partent pour Gand, des envois sont faits à Lille et à Auxerre. En 1745, 3,476 bouteilles sont demandées pour Paris en un seul envoi; les années suivantes, les demandes sont plus nombreuses et en 1750 le vin de Champagne semble être à la mode.

Le 13 mai de cette même année, M. Claude Moët expédie 245 bouteilles en deux paniers à Mme de Pompadour, à Compiègne. La marquise trouve sans doute le vin à son gré, car elle renouvelle sa provision en 1751 et par l'entremise de Doutant, voiturier à Soissons, elle reçoit 260 bouteilles. L'année suivante, en cliente fidèle, elle redemande du vin mousseux et se fait envoyer 160 bouteilles.

A dater de ce moment, le vin de Champagne se répand : en 1753, le port de Toulon arrime des paniers de Champagne; le duc d'Ayen et le comte de Noailles, lieutenants généraux, se font envoyer 500 bouteilles à Dusseldorf où campe l'armée du Bas-Rhin (12 avril 1757).

La guerre en dentelles devient la guerre au champagne!

En 1759, ce sont à leur tour les pages de la Grande Écurie du roi, à Versailles qui réclament du vin.

En 1760, année de sa mort, l'un des premiers négociants en vins de Champagne, si ce n'est le premier, envoie des vins de sa marque à Hambourg et à Rotterdam.

Le commerce des vins de Champagne, s'il ne possède pas encore toute son ampleur, est néanmoins créé et une industrie d'exportation réellement et purement française vient de naître.

M. Claude Moët, le fondateur de la célèbre maison de vins de Champagne, était propriétaire et tirait lui-même son vin en mousseux. Quelques feuillets pris dans un registre où sont consignées les notes des cuvées se trouvaient au pavillon de la maison Moët et Chandon à l'Exposition universelle. On y trouve l'historique et la composition d'une cuvée de vin de 1745 tirée les 29 et 30 mars 1746. Il entre dans le mélange des vins cinq provenances différentes :

Des dits vins j'ay fait placer pour l'espreuve, et voir la différence, s'ils mousseront mieux, ou plutost s'ils casseront plus dans mes souterrains qu'à la cave, et dedans la loge du côté de madame Gentil, sçavoir 300 flacons.

A cette époque on cherchait à régulariser la prise de mousse par la différence de la température et à atténuer l'effet de la chaleur qui provoquait une casse assez sensible.

On peut se faire une idée de l'importance des pertes subies par le compte suivant dressé pour une cuvée de la récolte 1744, mise en bouteille le 5 avril 1745.

La cuvée A, dite de la *Vallée,* consistait en 16 pièces, 3 casques ou demi-pièces. Elle avait fourni 3,500 bouteilles. Sur ce nombre, écrit M. Claude Moët :

Il ne s'y en est trouvé que douze cents bouteilles bonnes et auxquelles il n'a pas esté besoin de toucher, lesquelles M. Mayette, de Rheims, a fait enlever le 3 novembre 1745;

Cy	1,200	2,005 bouteilles.
Qui ont esté recoullées d'un plus grand nombre en widange, cependant bonnes	805	

De perte par la widange dont les bouteilles sont restées wides	400
Et de cassées entièrement	964
Recoullées qui ne moussent point et sont en bouteilles ordinaires	100
Plus qui sont à la cave de la Folie	31
	3,500

On voit, par cet exposé, que le négociant perdait à cette époque près d'un tiers de son vin, sans compter les accidents qu'avait à subir le client au cours du transport de ses marchandises.

Comme propriétaire de vignes, M. Moët était-il plus heureux? Voici ce qu'il écrit à la date du 5 décembre 1750 :

Donné 50 livres — (83 francs) — à M. Hézet et pour payer des journées à arracher une vigne d'un cartier du Vaudidon, aussi pour les chevaux à ramener ici des hoques, terres de la cullée à remonter au chevet de cette vigne et autres façons en icelle. Et aussi pour fumiers et façons aux vignes de Partelaine, ce qui continue toujours à me convaincre de plus en plus que nos dites vignes nous coutent plus qu'elles ne nous produisent; beaucoup d'autres sont dans le même cas, néanmoins l'habitude fait qu'on y persiste, notre commerce de commission devrait néanmoins nous les rendre moins à charge qu'à bien d'autres, et si je vois qu'elles nous sont absolument onéreuses, elles le sont pour le courant des bourgeois.

Les seuls gros gros bourgeois à lots très choisis d'icelles vignes et qui les suivent de très près, et qui savent acquérir et ménager des connaissances favorables à la vente de leur vin, en profitent peu favorablement; ceux qui n'emploient pas ces talents à la lettre y sont aussi à résoudre.

Malgré les mauvaises années, M. Moët, vigneron endurci, ne se contenta pas seulement de conserver son lot de vignes; il l'augmenta et ses descendants l'imitèrent en se constituant une propriété d'une valeur inestimable aujourd'hui.

On trouve dans les archives de M. Claude Moët une mention relative aux prix des bouchons qui lui étaient vendus en 1745 à 44 fr. 82 le mille. En mars 1743 il reçoit de Paris 6,000 bouchons en trois sacs pour le prix de 190 fr. 23. Le port de Paris à Épernay se monte à 2 fr. 49 et le camionnage dans Paris lui est revenu à 0 fr. 99. En additionnant ces sommes, le mille de bouchons lui est donc ressorti à 32 fr. 26.

La ficelle était fabriquée à Châlons-sur-Marne; on l'appelait: ficelle à ficeler les bouteilles, la livre coûtait 2 fr. 32.

Lors de l'expédition, on devait déjà donner au bouchon la protection de la cire employée aujourd'hui, car, sur son livre, M. Claude Moët note à la date du 10 décembre 1744 une dépense de 6 livres 18 sols pour journées à ficeler, *mastiquer* et empailler (emballer) des bouteilles.

La journée du ficeleur et de l'empailleur était de 1 fr. 66 en 1746; l'emballage et le baguage ou fermeture du panier en osier de 50 ou 60 bouteilles revenait à cette époque à 0 fr. 67.

En 1774 la journée de femme employée à rincer les bouteilles destinées au tirage, c'est-à-dire à la mise en bouteilles avant la fermentation, se montait à 0 fr. 83.

Les premières bouteilles employées par M. Claude Moët furent les bouteilles dites

Thévenottes. Ces bouteilles provenaient de la verrerie de Follembray (Aisne), propriété actuelle de M. le comte de Brigode.

Cet établissement était dirigé par M. Thévenot, son fondateur, qui souffla lui-même la première bouteille destinée à subir la pression des vins mousseux. Il est probable, étant donné la proximité de l'abbaye d'Hautvillers, que Dom Pérignon dût s'adresser à cet industriel et lui signaler les qualités de résistance et de transparence du verre que réclamait le vin mousseux, et c'est ainsi que furent fabriqués, en 1709, les premiers flacons, dont l'honneur revient à un Français.

Dans la seconde partie du XVIIIe siècle, d'autres gentilshommes verriers se mirent à l'œuvre et, parmi eux, la famille de Grandrut, qui possédait plusieurs fours et dans l'Argonne et dans les environs de Paris.

L'aune de toile qui servait à recouvrir les paniers ou les fûts se vendait, en avril 1746, 1 fr. 07, elle protégeait le vin contre la gelée et la curiosité ou la gourmandise des voituriers qui, à cette époque comme de nos jours, s'exerce un peu trop souvent surtout à l'approche des fêtes de Noël et de Pâques.

C'est également dans la première moitié du XVIIIe siècle que l'usage de frapper le vin se répandit. M. Moët le conseillait à ses clients.

Depuis cette époque reculée la consommation du vin de Champagne dans le monde a pris un énorme développement. Le tableau ci-dessous, établi par la Chambre de commerce de Reims et d'Épernay, donne une statistique des plus intéressantes pour chaque année, d'avril à avril, depuis 1844-1845 :

ANNÉES.	NOMBRE de BOUTEILLES existant en charge au compte des marchands en gros. 1er avril de chaque année.	REPRÉSENTANT en HECTOLITRES.	QUANTITÉS en FÛTS.	TOTAL des EXISTENCES.	NOMBRE de BOUTEILLES expédiées à l'étranger.	NOMBRE de BOUTEILLES expédiées en France aux marchands en gros, aux débitants et aux consommateurs.	IMPORTANCE RÉELLE du commerce.	EXPÉDITION de négociant à négociant dans le département.	TOTAL du MOUVEMENT.
		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.			bouteilles.	bouteilles.	bouteilles.
1844-1845..	23,285,818	194,049 30	"	"	4,380,214	2,255,438	6,635,652	2,577,738	9,213,390
1845-1846..	22,847,971	190,399 99	"	"	4,505,308	2,510,605	7,015,913	2,153,607	9,169,520
1846-1847..	18,815,367	156,780 80	"	"	4,711,915	2,355,366	7,067,281	1,708,204	8,775,485
1847-1848..	23,212,994	192,692 61	"	"	4,859,625	2,092,571	6,952,196	1,234,678	8,186,874
1848-1849..	21,290,185	177,418 92	"	"	5,686,484	1,473,966	7,160,450	884,025	8,044,475
1849-1850..	20,499,192	170,827 11	"	"	5,001,044	1,705,735	6,706,779	1,130,960	7,837,739
1850-1851..	20,444,915	170,375 15	"	"	5,866,971	2,122,569	7,989,540	1,920,435	9,909,975
1851-1852..	21,905,479	182,545 42	"	"	5,957,552	2,162,880	8,120,432	3,234,985	11,355,417
1852-1853..	19,376,967	161,629 35	"	"	6,355,574	2,385,217	8,740,790	4,156,718	12,897,509
1853-1854..	17,757,769	147,783 67	"	"	7,878,320	2,528,719	10,407,039	5,791,180	16,098,219
1854-1855..	20,922,959	174,359 10	"	"	6,895,773	2,452,743	9,348,516	1,197,094	14,545,610
1855-1856..	15,957,141	133,068 00	"	"	7,137,001	2,562,039	9,699,040	4,262,265	13,961,305
1856-1857..	15,228,294	126,903 34	"	"	8,490,198	2,468,818	10,950,016	4,669,683	15,628,699
1857-1858..	21,628,778	180,240 27	"	"	7,368,310	2,421,454	9,789,764	3,764,445	13,554,209
1858-1859..	28,328,251	236,069 00	"	"	7,666,633	2,805,416	10,472,049	3,281,010	13,753,059
1859-1860..	35,648,124	297,067 35	"	"	8,265,395	3,039,621	11,305,016	4,403,830	15,708,846
1860-1861..	30,235,260	251,961 89	"	"	8,488,223	2,697,508	11,185,731	5,415,599	16,601,330

ANNÉES.	NOMBRE de BOUTEILLES existant en charge au compte des marchands en gros. 1er avril de chaque année.	REPRÉSENTANT en HECTOLITRES.	QUANTITÉS en FÛTS.	TOTAL des EXISTENCES.	NOMBRE de BOUTEILLES expédiées à l'étranger.	NOMBRE de BOUTEILLES expédiées en France aux marchands en gros, aux débitants et aux consommateurs.	IMPORTANCE RÉELLE du commerce.	EXPÉDITION de négociant à négociant dans le département.	TOTAL du MOUVEMENT.
		hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.			bouteilles.	bouteilles.	bouteilles.
1861-1862..	30,254,291	252,121 38	"	"	6,904,915	2,592,875	9,497,790	3,977,886	13,475,676
1862-1863..	28,013,189	233,444 61	"	"	7,937,836	2,767,371	10,705,207	4,316,249	15,021,456
1863-1864..	28,466,975	237,205 99	"	"	9,851,138	2,934,996	12,786,134	5,685,484	18,471,618
1864-1865..	33,298,672	277,241 85	"	"	9,101,441	2,801,626	11,903,067	5,429,663	17,332,730
1865-1866..	34,175,429	284,795 77	"	"	10.413,455	2,782,777	13,196,132	4,742,761	17,938,793
1866-1867..	37,608,716	313,405 59	"	"	10,283,886	3,218,343	13,502,229	7,575,430	21,077,659
1867-1868..	37,969,219	299,744 02	"	"	10.876,585	2,924,268	13,800,853	6,077,752	19,878,605
1868-1869..	32,490.881	270,757 34	"	"	12,810,194	3,104,496	15,914,690	6,462,839	22,377,529
1869-1870..	39,272,562	327,271 35	"	"	13,858,839	3,628,461	17,487,300	7,870,964	25,358,264
1870-1871..	39,984,003	333,201 00	"	"	7,544,323	1,631,941	9,178,264	3,209,489	12,387,753
1871-1872..	40,099,243	334,160 36	"	"	17,001,124	3,367,537	20,368,661	11,522,665	31,891,326
1872-1873..	45,329,490	377,745 95	"	"	18,917,779	3,464,059	22,381,838	10,381,079	32,762,917
1873-1874..	46,573,974	393,644 61	"	"	18,106,310	2,491,759	20,598.069	12,545,076	33,143,145
1874-1875..	52,733,674	439,448 23	"	"	15,318,345	3,517,182	18,835,527	8.759,809	27,595,336
1875-1876..	64,658,767	538,824 35	"	"	16,705,719	2,439,762	19.145,481	7,458,562	26,604,043
1876-1877..	71,398.726	594,990 19	"	"	15,882,964	3,127,991	19,010,955	7,714,844	26,725,799
1877-1878..	70,183,863	584.865 99	"	"	15,711,651	2,450,983	18,162,634	9,515,123	27,677,757
1878-1879..	65,813,194	547,444 44	"	"	14,844,181	2,596,356	17,440,537	7,403,757	24,844,942
1879-1880..	68,540,668	571,173 60	"	"	16,524,593	2,666,561	19,191,154	11,518,339	30,709,493
1880-1881..	54,405.964	454,216 48	"	"	18,220,980	2,399,924	20,620,904	12,332,527	32,953,431
1881-1882..	50.071,933	417,267 29	"	"	17,671,366	3,190,869	20,862,235	9,094,285	29,956,520
1882-1883.	57,411,254	478,677 62	"	"	17,642,821	2,869,231	20,512,052	9,496,951	30,009,003
1883-1884..	57,089,627	475,747 31	"	"	18,206,956	2,675,578	20,882,534	5,601,778	26,484,312
1884-1885..	62,268,945	506,262 64	"	"	18,189,256	2,822,601	21,011,854	4,706,426	25,718,283
1885-1886..	83,366.953	666,951 30	"	"	14,923,490	2,752,184	17,675,674	3,224,738	20,900,412
1886-1887..	82,925,678	663,404 79	"	"	16,222,903	2,861,971	19,084,874	3,316,144	22,401,018
1887-1888..	75,218,074	601,744 80	301,474 25	903,219 05	17,257,685	3,076,639	20,334,324	4,986,654	25,320,978
1888-1889..	75,576,232	604,585 85	3193.616 6	798,202 50	18,904,469	3,653,615	22,558,084	7,116,970	26,675,054
1889-1890..	63,769,719	510,373 75	566,232 25	826,606 00	19.148,382	1,176,189	23,324,571	4,759,554	28,084,125
1890-1891..	60,273,995	482,191 97	399,852 62	882,044 59	21,699 111	4,077,083	25,776,194	8,386,571	34,162,765
1891-1892..	69,218,464	553,747 61	398,817 37	952,564 96	19,685,115	4,558,881	24,243,996	13,375,201	37,619,197
1892-1893..	65 583,077	524.664 78	477,907 75	1,002,572,53	16,600,678	4,487,535	21,088,213	5,333,323	26,421,536
1893-1894..	85,771,994	694,175 95	661,344 70	1,355,520 65	17,359,349	4,876,518	22,235,867	4,011,597	26,247,464
1894-1895..	108,581,393	868,251 12	424,789 32	1,293,040 44	16,129.374	4,908,281	21,037,655	3,402,293	24,439,948
1895-1896..	109,320,774	874.565 81	394,455 27	1,269,021 08	17,966,840	6,065,845	24,032,685	3,612,981	27,645,666
1896-1897..	111,181,681	889,453 44	361,282 04	1,250,735 48	22,155,798	6,204,115	28,359,913	4,290,925	32,650,838
1897-1898..	101,641,636	113,133 08	347,874 73	1,161,007 31	21,697,188	5,690,599	27,387,787	11,039,367	38,427,134
1898-1899..	106,471,755	351,774 03	413,053 58	1,264,827 61	20,987,897	8,370,570	29,358,467	8,039,529	37,397,996
1899-1900..	99,019,659	792,157 26	383,330,74	1,175,488,00	21,773,513	6,680,923	28,454,436	7,029,518	33,483,954
1900-1901..	100,640,967	805,127 72	476,074 55	1,281,202,27	20,628,261	7,426,794	28,055,045	6,672,208	34,727,253

La Chambre de commerce de Reims et d'Épernay fait suivre ce relevé des réflexions suivantes :

Le mouvement des vins de Champagne pour l'an 1900-1901 n'est pas aussi satisfaisant qu'on l'espérait; le nombre des bouteilles envoyées à l'étranger a faibli de 1,145,262, ce qui est assez appréciable. Ce résultat donne raison à un certain nombre de négociants qui trouvent que la consommation chez nos voisins d'outre-Manche, qui sont nos principaux clients, s'est ralentie et qu'elle tend à rester stationnaire durant un certain temps encore.

La guerre du Transvaal n'est pas étrangère à cet état de choses.

Les expéditions de bouteilles en France ont augmenté de près de 800,000. En revanche, les expéditions de négociant à négociant, dans le département, ont baissé de 1 million et demi de bouteilles, ce qui annonce un état stationnaire.

Du reste, le stock de bouteilles existant n'a pas sensiblement augmenté, et, si l'on considère qu'en matière commerciale rester stationnaire équivaut à un recul, nous ne sommes pas en ce moment en progrès.

Il est vrai que les droits de douane sont excessifs partout, et il appartient à nos gouvernants de faire cesser cet état de choses quand ils en trouveront l'occasion, ce qui, nous l'espérons, ne pourra tarder beaucoup.

On voit néanmoins que la vente peut s'effectuer sur une large échelle, et elle ne manquera pas de se développer, pensons-nous, malgré les imitations et les fraudes qui se commettent dans tous les pays. A cet égard, le Syndicat des négociants en vins de Champagne fait des efforts, souvent couronnés de succès, pour défendre partout la marque champenoise.

Pendant longtemps, en France, on a préféré les champagnes doux; puis la mode s'est tournée, comme en Angleterre, en Allemagne, en Russie, vers les champagnes secs *dry* et *extra-dry;* on a fait aussi des champagnes *bruts.* On estimait qu'ainsi on pouvait mieux apprécier la qualité du vin, le sucre pouvant masquer certains défauts. Aujourd'hui, une légère réaction semble se faire. La mode paraît être maintenant pour le champagne demi-sec ou demi-doux.

Un pavillon intéressant, placé en dehors de la Galerie des Machines, face à l'École militaire, était celui de la maison E. Mercier et Cie. Dans le sous-sol et au rez-de-chaussée, grâce à des dioramas très artistiquement disposés, on put assister à la préparation du vin de Champagne et à toutes les manipulations qu'il doit subir pour arriver à l'état parfait au consommateur. A l'étage supérieur auquel on avait accès par un escalier, se trouvait un bar où il était possible d'apprécier les excellents produits de la maison sparnacienne si connue.

Une mention spéciale doit être faite ici pour la Coopérative vinicole champenoise et la Société agricole et viticole de Courdemanges, qui ont montré des produits bruts et champagnisés bien appréciés.

Les vignes de Courdemanges sont situées sur la rive gauche de la Marne, à 3 kilomètres environ de cette rivière et à 7 kilomètres de Vitry-le-François. Elles se trouvent sur deux versants d'une colline, plantées en un sol calcaire. C'est le commencement de la Champagne au sortir du Perthois. Le cépage appelé *le Puiseau-Blanc* fournit un vin ressemblant beaucoup aux produits célèbres de la Champagne, et tous les ans les vignerons en vendent une grande quantité à des acheteurs des grandes maisons champenoises. Il est sucré et pétille. Dans la contrée, il est fort recherché.

En raison de la collectivité organisée par le Syndicat des vins de Champagne, collectivité qui ne comptait que pour une unité, le nombre des exposants a été peu impor-

tant : il ne s'est élevé qu'à 35, ayant soumis 186 types. Le département de la Marne a obtenu 1 grand prix, 3 médailles d'or, 8 d'argent, 9 de bronze et 4 mentions honorables.

Le département de l'Aube est classé sous le titre « Champagne »; il nous paraît plutôt appartenir à la Basse-Bourgogne, surtout avec les vins des Riceys, qui sont des vins rouges dans le genre de ceux de l'Yonne, vifs et agréables de goût. Du reste, ce département n'avait à l'Exposition que deux concurrents.

3e RÉGION. — ARDENNES, HAUTE-SAÔNE, HAUTE-MARNE ET MEURTHE-ET-MOSELLE.

Dans la troisième région figurent les départements des Ardennes, de la Haute-Marne, de la Haute-Saône et de la Meurthe-et-Moselle. Ils ne sont représentés chacun que par un seul exposant ayant envoyé quelques produits légers, vins blancs, vins rosés et des eaux-de-vie de marc, en tout une quinzaine de types auxquels ont été décernés une médaille d'argent, une de bronze et une mention honorable.

Aucune société viticole, aucun comice n'a cru possible de concourir; cependant, il y a dans ces régions de petits vins ordinaires qui ne manquent pas d'intérêt. Ainsi, la Meurthe-et-Moselle a des produits légers, fort agréables, récoltés aux environs de Toul, et on en rencontre aussi dans la Haute-Saône et la Haute-Marne qui ont encore une certaine finesse. Ces régions se sont cependant à peu près abstenues.

4e RÉGION. — BOURGOGNE.

La Bourgogne, qui est placée dans la quatrième région, a eu une exposition des plus complètes et, comme bien on pense, des plus remarquables. L'union des Chambres de commerce, des comités d'agriculture et de viticulture, des sociétés vigneronnes, des syndicats vinicoles et viticoles des départements de la Côte-d'or, du Rhône, de Saône-et-Loire et de l'Yonne a permis de composer un ensemble merveilleux à tous égards. Les vins les plus fins, dont s'enorgueillit, à juste titre, notre pays, étaient représentés dans cette incomparable collection par des types d'années différentes : quelques vieilles bouteilles, ayant vingt-cinq, trente et quarante ans d'âge, ont montré ce que deviennent ces produits, robustes et bien constitués, lorsqu'ils sont conservés avec le soin qui convient.

Le Jury international a pu admirer, dans tout leur développement, les Romanée-Conti, Chambertin, la Tache, Clos-Vougeot, Saint-Georges, Vosnes, Richebourg, Nuits, Chambolle, Musigny, Premeau, Morey, etc., de la côte de Nuits; les Corton, Pommard, Volnay, Beaune, Chassagne, Savigny, de la côte de Beaune, etc., qui ont pour caractère une extrême finesse et un goût délicieux. Ils réunissent toutes les qualités constituant les vins parfaits; on y trouve en même temps du corps, du moelleux, de la vigueur

et de la sève, du bouquet, de la force alcoolique, enfin une couleur rubis qui ravit les yeux.

Indépendamment de ces grands vins, on a admiré quantité d'autres excellents produits de ces mêmes régions et qui constituent une belle série de deuxièmes crus. Ces territoires ou « climats » fournissent, on le sait, après les vins fins, des « grands ordinaires » et des « bons ordinaires » qui sont fort appréciés.

Les vins de troisième et quatrième classes qui composent les produits « ordinaires » ont montré une échelle bien variée. Les passe-tout-grain, corsés et bien constitués, sans avoir la distinction que produit le pineau seul, ont montré de bonnes qualités.

Quelques produits bourguignons, trop fortement procédés, c'est-à-dire additionnés de sucre à la vendange, en vue d'augmenter le degré alcoolique et de hâter le vieillissement, ont paru parfois amers.

Les vins blancs n'ont pas été inférieurs aux vins rouges. Le Puligny-Montrachet, le plus estimé, a du corps, de la finesse et une bonne force alcoolique ; il a, de plus, une sève et un bouquet distingués. Les Meursault ont été fort prisés pour leur parfum et leur ampleur.

•

Pour donner une idée complète du vignoble bourguignon, nous ne saurions mieux faire que d'emprunter les détails suivants à l'étude sur *le Vin de Bourgogne,* coordonnée par M. A. Savot, président du Syndicat viticole de la Côte dijonnaise :

La Bourgogne est un des plus beaux fleurons de la couronne vinicole de France.

Ses vins ont une renommée aussi ancienne qu'universelle.

Tout porte à croire que, bien avant la conquête romaine, ses coteaux avaient déjà leur parure de pampres verdoyants.

Ainsi, Jules César, qui avait établi son quartier général dans la petite ville d'Anse et qui chaque jour était harcelé par nos ancêtres, déclarait que c'était au vin qu'ils devaient leur force de résistance et leur caractère indomptable.

La prospérité de la culture de la vigne dans nos contrées ne tarda pas à exciter la jalousie des vainqueurs. En l'an 96 de notre ère, l'empereur Domitien, pour débarrasser les vins italiens d'une concurrence gênante, atteignit d'un coup le comble du protectionisme en ordonnant d'arracher les vignes des Gaules.

Mais deux siècles après, avec l'empereur Probus (281), la prospérité viticole renaît.

Dès le IVe siècle, Eumène, dans son éloquent discours à Constantin, vante les mérites des vins de nos contrées.

Dès le VIe siècle, Grégoire de Tours raconte « qu'à l'occident de Dijon sont des montagnes fertiles qui fournissent aux habitants du vin aussi noble que le falerne ».

Puis, les rois, les ducs de Bourgogne, fiers de leurs clos de Chenôve-lès-Dijon, de Vosne, de Pommard, de Volnay, s'intitulent : « Seigneurs immédiats des meilleurs vins de la chrétienté, à cause de leur bon pays de Bourgogne, plus famé et renommé que tout autre où croît le vin ».

Et les rois d'Europe s'inclinent devant cette royauté en appelant le duc de Bourgogne « le prince des bons vins » (1234).

Et le bourgogne devient la boisson des rois. C'est ce que, au temps du bon Froissard, disait du vin d'Auxerre une chanson que chantait le roi Louis XI, qui cependant ne chantait guère.

La cérémonie du sacre de nos rois ne pouvait se faire à Reims sans vin de Bourgogne.

Louis XIV, qui aimait tout ce qui est grand, devait aimer le vin de Bourgogne. On raconte qu'un dimanche de l'année 1660, pendant la messe de la Cour, dans la chapelle de Versailles, alors que tout le monde était à genoux, les yeux du roi aperçurent un homme qui dépassait de la tête et des épaules tous les assistants. Croyant qu'il était resté debout, Louis XIV envoya un de ses officiers pour le rappeler aux convenances; mais enquête faite, on lui assura que l'homme était agenouillé. Curieux de voir de près ce géant, à l'issue de la cérémonie, il se le fit amener et le questionna. C'était un vigneron mâconnais, Claude Brosse, venu de sa province avec un char traîné par deux bœufs et chargé de vin bourguignon qu'il voulait présenter à la Cour. Le roi dégusta le mâcon, l'apprécia, et Claude Brosse devint le fournisseur de sa Majesté le Roi-Soleil.

Louis XIV, dans l'arrêt de son conseil de 1662, fait le plus grand éloge des vins de Beaune. La Faculté de Médecine de Paris l'appuie et déclare, en 1685, que « le vin de Beaune est de tous les vins le plus agréable et le plus salutaire ». C'est encore aux vins de Bourgogne qu'en 1680, Fagon, l'illustre médecin du roi, donne la préférence et le pas sur le vin de Champagne, pour rétablir les forces du roi, épuisées par une longue maladie.

Qui ne sait que l'empereur Napoléon Ier mettait nos vins au premier rang et affectionnait, avant tout, le chambertin dont la force allait à sa force ?

Dans toutes les cours étrangères, on retrouve les vins de Bourgogne : au XVIIe siècle, on les boit à la table du roi de Pologne et à celle du roi de Perse.

D'ailleurs, il n'y a pas que les rois qui les apprécient, ils font les délices des gens d'église, et au dire de Pétrarque (1308), les vins de Bourgogne ne sont pas étrangers à la persistance du schisme d'Avignon :

« Si les cardinaux veulent rester au delà des monts, c'est qu'il n'y a pas de vin de Beaune en Italie, et qu'ils ne croient pas mener une vie heureuse sans cette liqueur; ils regardent ce vin comme un second élément et comme le nectar des dieux. »

Les savants ne restent pas davantage insensibles aux charmes du bourgogne. C'est encore le vin de Beaune qui attire Erasme en France et le fait s'écrier :

« Ô heureuse Bourgogne, qui mérite d'être appelée la mère des hommes, puisqu'elle leur fournit, de ses mamelles, un si bon lait ! » (1522).

Enfin, depuis la Révolution, le vin de Bourgogne s'est démocratisé; grâce aux facilités de communication, grâce aussi aux persévérants et intelligents efforts de puissantes maisons de commerce, son usage s'est partout répandu ; en Belgique, en Angleterre, en Russie, en Amérique, dans toutes les parties du monde, on célèbre ses vertus.

Le vignoble de la Bourgogne comprend les vignobles de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Côte chalonnaise, du Mâconnais et du Beaujolais.

Vignobles de l'Yonne. — Le vignoble de l'Yonne compte environ 40,000 hectares de vignes, produisant en moyenne 600,000 hectolitres. La récolte, rendue assez irrégulière par suite des gelées printanières qui sont un des fléaux de cette contrée déjà un peu septentrionale, dépasse un million d'hectolitres dans les bonnes années, comme celles de 1852, 1862, 1893, 1896.

Jusqu'au XIVe siècle le département de l'Yonne a joui, au point de vue de la renommée et de la vente de ses vins, d'une situation absolument privilégiée.

C'était le temps où les vignes étaient aux mains des nobles, des monastères, des abbayes et de quelques riches bourgeois, soucieux avant tout de la qualité et conservant avec un soin jaloux le vieux plan de Pinot qui donne « le breuvage de nobles et de chanoines ».

C'était le temps où la cave destinée à recevoir ce précieux dépôt était construite avec les soins qu'on apporte à l'édification des palais et des temples.

A Auxerre, à Joigny, à Tonnerre, on trouve encore en grand nombre ces caves superbes, à piliers de crypte,

Voutées comme une vieille église,

dit notre populaire Nadaud, aujourd'hui témoins silencieux des splendeurs passées.

C'était le temps où les riches récoltes, confiées aux attelages tintinabulants des rouliers ou au cours lent de l'Yonne, descendaient à longues journées sur Paris; point de chemin de fer alors, point de canaux pour faciliter l'accès dans la capitale des vins du Midi.

Et cependant malgré la concurrence créée par la prodigieuse évolution économique de notre époque, les vins de l'Yonne ont conservé leur marché de Paris. Et ils le méritent.

Placé au point de jonction de trois grandes formations géologiques, le département de l'Yonne présente des terrains absolument différents dans leur composition :

Au Sud, des terrains primitifs ou d'éruption, caractérisés par les granits et les gneiss de l'Avalonnais;

Dans la partie centrale, une large bande de terrain qui, prenant naissance au pied des Alpes, traverse le Jura, le Doubs, la Côte-d'Or, l'Yonne et la Nièvre; c'est sur ces formations jurassiques que sont assis les arrondissements de Tonnerre et d'Auxerre;

Enfin, au Nord, le crétacé, large et puissant banc de craie, au sommet duquel le diluvium marin a déposé une couche d'argiles sableuses et sur lequel reposent les arrondissements de Joigny et de Sens.

L'échelle des vins de l'Yonne se dresse de la façon suivante par ordre décroissant de qualité :

1° Vins du jurassique ;

2° Vins du crétacé ;

3° Vins des terrains granitiques.

Comme vins rouges, en dehors des ordinaires qui sont légers, frais, fruités, l'Yonne produit de grands ordinaires, corsés, nerveux, d'une constitution solide, comme sont principalement ceux de Coulange-la-Vineuse et d'Irancy, et des grands vins qui ont fait la réputation de ce beau vignoble. On les trouve à Avallon, à Joigny, et surtout à Auxerre, à Tonnerre, à Épineuil. Ce sont des vins généreux, à titre alcoolique dépassant souvent 12 degrés, doués d'une finesse particulière et d'un bouquet très relevé.

Toutefois, c'est surtout avec ses vins blancs que l'Yonne triomphe. Ses blancs ordinaires, à saveur franche, relevée, secs et ne laissant jamais sur le palais l'impression de sucre non interverti, sont, avant tous autres, recherchés sur le marché parisien.

Mais tout s'efface devant l'universelle renommée du chablis qui résume, dans l'Yonne, l'expression de grand vin blanc.

C'est le type des grands vins blancs secs; dans cette classe, le second vin du monde après les inimitables meursault et montrachet. « Spiritueux sans que l'esprit se fasse sentir, dit J. Guyot, il a du corps, de la finesse et un parfum charmant, sa blancheur et sa limpidité sont remarquables. Il se distingue surtout par ses qualités hygiéniques et digestives, par l'excitation vive, bienveillante, et pleine de lucidité qu'il donne à l'intelligence. » Si l'odorat le hume avec complaisance, au passage, le palais le retient et le garde, tellement est variée la gamme de ses nuances. Il est étonnamment robuste, il peut faire le tour du monde, stationner dans les ports de glace ou faire escale dans une station torride sans aucune atteinte à sa merveilleuse solidité.

Vignobles de la Côte-d'Or. — En Côte-d'Or, la vigne couvre environ 30,000 hectares, répartis dans les régions que l'on peut dénommer : la Côte, l'Arrière-Côte, la Plaine, le Val-de-Saône, l'Auxois et le Châtillonnais.

Ces cinq dernières régions produisent des vins ordinaires, rouges et blancs, qui ont de très sérieuses qualités : ils se distinguent par une grande franchise, un agréable fruité, une remarquable fraîcheur.

Mais, pour réels qu'ils soient, ces mérites pâlissent, ils sont éclipsés par l'auréole de gloire qui entoure les grands vins de la « Côte », si bien que ces grands vins accaparent, absorbent totalement la pensée quand on veut parler des vins de la Côte-d'Or.

Elle n'est pas longue cependant cette « Côte » qui a valu à la montagne qui l'abrite le fier nom de Côte-d'Or. Elle étend ses pentes sur une longueur de 60 kilomètres, avec une largeur moyenne de 500 mètres, ce qui donne une superficie de 3,000 hectares, mais combien la qualité fait oublier la quantité.

En tous temps et en tous lieux, l'analyse des savants, l'enthousiasme des gourmets, la lyre des poètes se sont essayés à préciser et à vanter les perfections des grands vins de la Côte-d'Or. Contentons-nous de dire avec le Dr Lavalle, un de leurs meilleurs biographes, que « à une couleur vermeille, une limpidité parfaite, une action bienfaisante sur les organes de la digestion, ils joignent une exquise finesse dans le bouquet,

une saveur à la fois chaude et délicate qui se prolonge quelques instants et laisse après elle une haleine douce et embaumée». C'est la réunion de ce bouquet et de cette chaleur qui fait des vins de la Côte-d'Or les premiers vins du monde.

La «Côte» qui les produit comprend les versants sud et sud-est des montagnes de la Côte-d'Or, entre Dijon au nord et Santenay au sud. C'est sur les coteaux de ces versants que s'étagent les grands vignobles. Aucun d'eux ne descend jusqu'à la base des collines, aucun non plus ne s'élève jusqu'à leur sommet; leur hauteur absolue, au-dessus du niveau de la mer, varie entre 240 et 320 mètres. Ils sont donc merveilleusement placés pour être à l'abri des vents d'Ouest et recevoir les premiers rayons du soleil levant, d'autant plus qu'à leur pied s'étend une vaste plaine, d'une largeur de plus de 60 kilomètres, qui des derniers plis de la Côte-d'Or va jusqu'aux premiers contreforts du Jura.

La «Côte» se divise en trois parties: côte de Beaune sur l'oolithe supérieur et l'oxfordien; côte de Nuits sur l'oolithe inférieur et l'oolithe moyen ou grand oolithe; côte dijonnaise située dans le prolongement des deux premières.

1° *Côte dijonnaise.* — La côte dijonnaise, formée essentiellement des vignobles des environs de Dijon, comprend par extension tous ceux du nord de l'arrondissement, c'est-à-dire en dehors des territoires de Dijon, Chenôve-Marsannay et Couchey, les communes de Fontaine, Talant, Ahuy, Daix, Gemeaux, Selongey, etc.

Les vignes de Dijon et de ses environs directs, jouissant de la même exposition que les côtes de Nuits et de Beaune, ont produit pendant longtemps des vins très estimés. Les ducs de Bourgogne, puis les rois de France, eurent à Chenôve-lès-Dijon un domaine dont les produits avaient une haute réputation. Au XVIIe siècle, les vins de Dijon et de Chenôve étaient taxés à un prix supérieur à celui des meilleurs de Gevrey, et au siècle dernier Courtépée les considérait encore comme comparables à ceux de Nuits. Mais peu à peu on a préféré la quantité à la qualité, le déloyal Gamay, père des vins ordinaires, a détrôné le noble Pinot, ancêtre des grands vins. De nos jours cependant il y a une louable tendance à réintégrer l'antique cépage dans les bons climats des Marcs-d'Or, des Montrecul, des Violettes, du Chapitre.

2° *Côte de Nuits.* — La côte de Nuits commence à Fixin et finit à Ladoix. Elle s'étend sur les territoires des communes de Fixin, Brochon, Gevrey-Chambertin, Morey, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echézeaux, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges, Premeaux, Prissey, Comblanchien, Corgoloin, Serrigny.

Devant quelques-uns de ces noms connus du monde entier, comment ne pas s'incliner, se recueillir!

Ils sont nombreux les joyaux de cette couronne, c'est-à-dire les crus de cette contrée privilégiée, et chacun d'eux mériterait une mention et un examen spécial. Contentons-nous d'en saluer quelques-uns au passage, au risque d'oublis regrettables et sans désir de classification, parfois délicate.

Saluons :

A Fixin : le clos de la Perrière, le Chapitre, les Arvelets;

A Brochon : le Crais Billon;

A Gevrey (et ici pour aller jusqu'au Sud de Nuits, nous entrons dans une mine de purs diamants) : le Chambertin et le clos de Bèze, devant lesquels il faut s'incliner bien bas, les Charmes, les Mazis, le clos Saint-Jacques;

A Morey : le clos de Tart, les Bonnes-Mares, les Lambrays;

A Chambolle : les Bonnes-Mares, les Amoureuses, les Musigny auxquels certains décernent le premier rang;

A Vougeot : l'illustre clos des Cisterciens, auquel, comme le colonel de l'Empire, en marche vers le Rhin, nous devons présenter les armes, non pas que son vin soit supérieur à certains autres, mais parce que son nom pour beaucoup et surtout à l'étranger symbolise le bourgogne. Honneur qu'il doit à son antique origine, à la constante et merveilleuse tenue de son vignoble et surtout à son étendue; dans un pays où la propriété atteint et dépasse le prix de 70,000 francs l'hectare et par suite est très morcelée, les 50 hectares du clos Vougeot représentent un immense domaine;

A Flagey : les Grands Echézeaux;

A Vosne (riche entre les riches) : les Malconsorts, la Tâche, les Richebourg, la Romanée-Saint-Vivant, la Romanée-Conti qui partage avec le diamant le privilège d'être rare;

A Nuits : les Vaucrains, le fameux Saint-Georges;

A Premeaux : les Corvées, les Forests.

3° *Côte de Beaune* — La côte nuitonne est noblement continuée par la côte beaunoise qui associe ses noms glorieux à ceux que nous venons de rappeler.

Elle comprend les communes d'Aloxe-Corton, Pernand, Savigny, Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey, Meursault, Puligny, Chassagne, Santenay.

On y remarque entre cent autres crus :

A Aloxe : le Charlemagne, le Corton, si plein de corps, de chaleur et de finesse;

A Savigny : les Vergelesses, les Marconnet.

Quant à Beaune, l'étendue de son magnifique vignoble le classe au premier rang des communes viticoles de la Cote-d'Or; ses multiples climats de grands vins se réunissent dans un nom qui dit tout : Beaune 1re.

De même, les noms de Pommard, de Volnay synthéthisent un ensemble de crus de premier ordre, exquis par leur finesse, leur pureté de goût et de bouquet, qui justifient ce vieux proverbe :

Et sine Volnæo gaudia nulla mero.

Ensuite vient Meursault qui a le privilège de cumuler, par ses Santenots, les grands vins rouges avec les grands vins blancs des Perrières, des Charmes, de la Goutte-d'Or.

Et puis éclate, comme le bouquet final d'un feu d'artifice, le nom de Montrachet, le premier des vins blancs du monde, cette merveille qui atteint la divine perfection.

Enfin dernière fusée, et pour graduer la descente comme la côte dijonnaise et le commencement de la côte de Nuits avaient gradué l'ascension, nous trouvons le riant vignoble de Santenay, aux crus féconds, parmi lesquels le clos Tavanne, les Gravières et les Brussanes.

Vignobles de la Côte chalonnaise. — Il est des hauteurs auxquelles on ne peut se tenir sans vertige. Avec la Côte chalonnaise, nous descendons un degré, en restant toutefois à un rang plus qu'honorable.

Prolongement naturel de la Côte-d'Or, dont elle reproduit les principales formations géologiques et dont elle emprunte les cépages, la Côte chalonnaise mériterait, par sa vieille réputation et l'abondance de ses produits, le surnom de *côte d'argent.*

De Chagny à Saint-Gengoux, de la Dheune à la Grosne, elle s'étend formée d'une série de collines présentant selon le sol, les cépages et l'exposition des crus de valeur très variée. Cette chaîne est coupée de vallées qui conduisent à d'autres petites côtes, ou arrières-côtes, moins bien orientées sans doute que celles du premier plan, mais souvent plus fraîches, plus fertiles et donnant avec le cépage de Gamay des rendements fabuleux.

Le premier étage de collines constitué par le corallien, le callovien et l'oxfordien, couronné çà et là par le calcaire à entroque, porte des plants fins; l'arrière-côte et la plaine, assises sur le lias, l'infra-lias, les marnes irisées, parfois aussi l'argile à silex, sont consacrées aux cépage grossiers et fertiles.

Comme dans l'Yonne, comme en Côte-d'Or, on trouve dans la Côte chalonnaise des vins rouges et des vins blancs.

En dehors des vins rouges ordinaires que de nombreuses communes, comme Chagny, Chaudenay, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Sernin-du-Plain, Sennecey-le-Grand, donnent en abondance, des vins plus délicats sont fournis par les territoires de certaines localités, comme Saint-Désert, Mellecey, Jambles, Aluze, Buxy, Cheilly; puis viennent des vins qui méritent le nom de premiers crus et soutiennent sans trop de désavantage la comparaison avec les grandes cuvées moyennes de la Côte-d'Or.

Ces bons vins se trouvent : à Dezize qui, d'ailleurs œnologiquement, sinon administrativement, se rattache à la côte de Beaune, et dont les meilleurs climats sont les Maranges, le clos Domelle, le clos Linon, les Boutières.

A Givry, où on remarque le Cellier aux Moines, le clos Saint-Pierre, le clos Saint-Paul, le clos Salomon,

Et surtout à Mercurey, cru composé du vignoble des deux communes de Mercurey et de Bourgneuf-Val-d'Or. Le mercurey n'a pas l'ampleur, le corps, la mâche des grands vins de la Côte-d'Or, il est plus léger; mais il possède une finesse exquise et un bouquet particulier qui a le précieux avantage de se développer rapidement.

A Rully, certains climats en sols argilo-calcaires donnent des vins rouges pouvant rivaliser avec ceux de Mercurey. Mais ce qui a fait la réputation de Rully et la maintiendra, ce sont ses vins blancs, pleins de feu et de bouquet, dont, en 1629, les Chalonnais offrirent à Louis XIII vingt-deux feuillettes prises dans la cave du baron de Rully.

Vignoble du Mâconnais. — Comme la Côte chalonnaise à laquelle il fait suite, le vignoble du Mâconnais s'étend du Nord au Sud sur une longueur de 40 kilomètres et sur une largeur de 25 à 30 kilomètres, dans une région limitée à l'Est par la Saône, et à l'Ouest par les derniers contreforts des Cévennes. Cette portion du vignoble, sensiblement plus accidentée que la précédente, est en grande partie à flanc de coteau.

Abrité ainsi contre les vents d'Ouest, face à l'Orient et exposée tout le jour aux chauds rayons du soleil, elle est dans les meilleures conditions pour mûrir ses raisins et donner d'excellents vins.

Ce beau vignoble compte environ 40,000 hectares dont la production moyenne de 800,000 hectolitres s'élève bien au delà dans les bonnes années, comme en 1896 où elle a atteint le double.

Le Mâconnais se subdivise en Haut-Mâconnais, région des vins ordinaires, située au Nord et Nord-Ouest dans les environs de Tournus et de Cluny, et en Mâconnais proprement dit, comprenant tous les vignobles situés dans les environs mêmes de Mâcon; c'est la région des grands ordinaires rouges et des meilleurs vins blancs.

La caractéristique des vins blancs du Mâconnais est d'être des vins secs. Les ordinaires sont verts, fruités et des plus agréables pour la consommation journalière.

On les rencontre à Chardonnay, Viré, Saint-Martin-Belle-Roche, Sancé.

Les grands crus sont remarquables par leur bouquet, leur richesse alcoolique et méritent d'être classés parmi les plus grands vins blancs de la Bourgogne. Les meilleurs sont ceux de Fuissé, Solutré, Vergisson, Chaintré, Vinzelles et surtout Pouilly, digne émule des montrachets, des meursaults et des plus fins chablis.

Les vins rouges, bons ordinaires, sont pleins de sève et de goût séduisant; la fermeté qu'ils ont au début et qui est une garantie de bonne conservation s'atténue au bout de la première année et leur donne ce *grain* particulier qui rend leur consommation si agréable et les fait universellement apprécier. Ce sont les vins de table par excellence, et ils ont depuis longtemps l'honneur de donner ce nom générique de mâcon à tout le bourgogne qu'on boit ou qu'on est censé boire à Paris.

D'Uchizy à la Chapelle-de-Guinchay et à Romanèche-Thorins, nombre de communes donnent en quantité ces excellents produits, tous issus de Gamays soigneusement sélectionnés et cultivés dans des terrains à base de calcaire qui conviennent parfaitement à ce cépage.

Parmi ces localités, Hurigny, Charnay, Saint-Jean-le-Priche et son clos des Teppes, Semucé, Saint-Sorlin, Azé, Frissé méritent une mention toute spéciale.

Quant aux grands vins, ils se récoltent surtout dans le Sud du Mâconnais, vers la

IMPRIMERIE NATIONALE.

limite du Beaujolais. Le hameau de Thorins, à cheval sur le Beaujolais et le Mâconnais, pourrait suffire avec son Moulin-à-Vent à la gloire des deux vignobles. Le grand mâcon est ainsi un intermédiaire entre le bourgogne, dont il a la chaleur et la spirituosité, et et le beaujolais, auquel nous arrivons, et dont il a la légèreté, la douceur, la saveur fine et la couleur vermeille.

Les vins du Mâconnais sont, en général, de bonnes conservation. Ils supportent les plus longs voyages. Leur richesse en tanin leur donne beaucoup de corps, et le vigneron, qui est l'associé du propriétaire dans toute cette région comme dans le Beaujolais, apporte un soin particulier à la culture aussi bien qu'à la vinification.

Le vignoble mâconnais qui avait été complètement détruit par le phylloxera peut être considéré aujourd'hui comme entièrement reconstitué, et à 1,500,000 hectolitres, sa puissance de production ne saurait être considérée comme exagérée.

Vignoble du Beaujolais. — Le Beaujolais, qui doit son nom à la vieille maison des sires de Beaujeu dont il était l'apanage, a pour capitale Villefranche-sur-Saône (Rhône). Belleville, Beaujeu, Anse en sont les centres importants.

Limité au levant par la Saône, il s'étage sur ses bords en une infinité de coteaux qui, s'élevant graduellement, forment, sur une surface de 45 kilomètres de longueur et 25 kilomètres de largeur, la plus jolie chaîne de montagnes, les plus frais, les plus ravissants paysages qu'on puisse imaginer.

Le sol est riche et semble composé à merveille pour favoriser la végétation de la vigne, elle couvre 40,000 hectares de ces magnifiques coteaux où elle s'étale luxuriante et robuste, en rangs pressés, disciplinés et contenus par la main intelligente et active du vigneron beaujolais.

Féconde, elle paie les durs labeurs qu'elle impose par une production qui a été de 1 million d'hectolitres pendant ces cinq dernières années, et qui va monter à 1 million et demi, maintenant que le vignoble, entièrement reconstitué, est en plein rapport.

Qu'elle puise sa vie dans le sol granitique et schisteux, imprégné d'oxyde de fer, qui forme en partie le Haut-Beaujolais, ou dans les terrains calcaires du Bas-Beaujolais, ses vins ont toujours un bouquet particulier, un caractère de distinction remarquable, une constitution qui les rend toniques, digestifs et leur permet de voyager sous toutes les latitudes.

Les grands vins du Beaujolais peuvent se classer ainsi :

Vins fins, tendres et précoces représentés par les Thorins, Fleurie, Chénas, Saint-Étienne-la-Varenne.

Vins fins, corsés et de plus longue durée, tels sont les Brouilly, Morgon, Juliénas, Lachassagne.

Plusieurs caractères spéciaux distinguent le Beaujolais des autres vignobles de la Bourgogne :

1° Tandis que presque partout ailleurs les bons vins sont fournis par des sols abondamment pourvus de calcaires, ici la majeure partie des grands crus repose sur une

roche de granit presque pur et dans un sol dont la chaux est presque totalement absente;

2° Autre part, c'est exclusivement le Pinot qui donne les grands vins; ici, le Pinot rouge est inconnu, et c'est au Gamay seul qu'on doit les vins dont le bouquet approche de celui des grandes cuvées de la Côte-d'Or;

3° A côté des vins rouges et blancs, le Beaujolais a une heureuse spécialité, ce sont les vins gris qui, obtenus par une très courte fermentation en cuve, prennent en vieillissant une belle teinte à reflets dorés et sont d'une légèreté, d'une délicatesse exquises;

4° La culture par vigneronnage qui, dans les autres régions de la Bourgogne, sauf en Mâconnais, est une exception, est ici la règle. Le principe de l'association du capital et de la main-d'œuvre y est appliqué depuis des siècles. Le propriétaire fournit le sol, le vigneron fournit le travail, et les fruits sont exactement partagés en nature au moment de la récolte.

L'application de ce principe, adopté par le Mâconnais et par le Beaujolais, produit les plus heureux résultats. Elle a été le levier de cette œuvre gigantesque de la reconstitution si rapidement et si vaillamment opérée dans ces deux régions. Elle attache le travailleur au sol, en sorte que, dans cet heureux pays, elles ne sont pas rares les familles de vignerons qui cultivent la même terre de père en fils depuis plus d'un siècle.

De cette trop rapide excursion à travers les vignobles de la Bourgogne, il résulte que cette province fournit la plus riche variété des vins qu'on puisse imaginer.

Deux catégories : vins rouges et vins blancs;

Et dans chacune d'elles : vins ordinaires, grands ordinaires, grands vins.

Si on ajoute que les marcs, c'est-à-dire le résidu de la grappe, distillés avec des soins de plus en plus minutieux, avec des appareils de plus en plus perfectionnés, donnent une eau-de-vie dont la finesse, le moelleux, l'arome particulier séduisent les amateurs de plus en plus nombreux, on verra que la Bourgogne est assez riche pour procurer à elle seule tous les liquides qu'on est en droit de demander à une table bien servie.

Ordinaires, tous légers à souhait, blancs, roses ou rouges, suivant les goûts de chacun, et selon que l'on sacrifie plus ou moins à la mode de la médecine contemporaine; des vins de rôti généreux; des vins fins aux nuances les plus variées, finesse extrême, ample velouté, enivrant arome; puis une coupe de bourgogne ou de beaujolais mousseux, fait avec ces grands vins dont il dilate les qualités en même temps qu'il dilate les cœurs; enfin, pour couronner le tout, un verre de vieux marc de Bourgogne, voilà ce que les Bourguignons ont chez eux et qu'ils peuvent fournir à tous les gourmets.

D'où vient cette qualité supérieure et en même temps cette variété infinie dans les vins bourguignons? Il n'est peut-être pas sans intérêt de le faire connaître.

Les soins culturaux d'abord n'y sont pas étrangers. Presque partout en Bourgogne ils sont extrêmes et en rapport avec les produits que donne la vigne; non ingrat, le Bourguignon aime sa vigne comme un père aime son enfant. Si par hasard il y a quel-

que négligence dans ces soins; si, d'autre part, on cherche par une taille plus généreuse, par l'apport d'engrais trop abondant, ou mal approprié, à augmenter la quantité, la qualité immédiatement s'en ressent.

Également, l'exposition du vignoble joue un rôle important. Les coteaux bourguignons, heureusement placés sous un climat tempéré, à l'abri des chaleurs torrides du Midi comme des intempéries des contrées plus septentrionales, jouissant en général d'une exposition Sud-Est qui concentre sur le raisin tous les rayons bienfaisants du soleil, favorisés enfin de magnifiques automnes qui enveloppent le grain d'une bonne chaleur humide, en même temps qu'ils fournissent les conditions les plus favorables d'une excellente vinification, les coteaux bourguignons, disons-nous, se trouvent dans la meilleure situation que peut souhaiter l'œnologue. Si la vigne descend dans la plaine ou si elle escalade la montagne, immédiatement la qualité de son produit diminue.

Puis il y a la nature du cépage. Des coteaux également bien exposés donneront des produits tout différents, suivant qu'on leur aura confié tel ou tel plant. A ce titre, les cépages de Bourgogne méritent au moins d'être cités ici, sinon d'être étudiés dans tous leurs détails ampélographiques.

Dans les vins blancs, les grands crus sont obtenus par le *Chardonnet,* les grands ordinaires par l'*Aligoté,* les ordinaires par le *Melon,* auquel, dans l'Yonne surtout, s'adjoignent un certain nombre d'autres cépages secondaires.

Pour les vins rouges, exception faite encore pour l'Yonne, où les variétés de plants sont nombreuses, les seuls cépages producteurs sont le *Pinot* et le *Gamay.* Avec le premier, la qualité, mais une infime quantité; avec le second, une qualité inférieure, mais une généreuse abondance. Entre ces deux cépages, la lutte s'est ouverte, lutte mémorable qui remonte au XIIIe siècle et pour l'issue de laquelle nos princes n'ont pas craint de jeter dans la balance le poids de leur autorité souveraine. En 1395, une ordonnance de Philippe le Hardi prescrivait dans tout le duché l'arrachage immédiat du « très mauvais et très déloyal » Gamay qui tentait d'usurper la place du noble Pinot. Bien d'autres prescriptions semblables intervinrent pendant six siècles, et cependant le Gamay survécut à toutes les persécutions. Les extirpations ne se firent pas sans des résistances parfois violentes de la part du peuple et toujours furent suivies de replantations. La lutte ne cessa que quand la Révolution de 1792 apporta au Gamay, comme à tout autre, la liberté et l'égalité légale, sinon naturelle, qui, pas plus là qu'ailleurs, n'existera jamais. Dès lors la fraternité régna entre les deux plants ennemis, et durant le cours du XIXe siècle cette bonne harmonie ne fut jamais sérieusement rompue. C'est que l'un et l'autre ont leurs mérites divers : s'il faut à la table des rois et des riches des vins exquis, il faut au peuple une boisson agréable, fortifiante et saine, et la Bourgogne est fière de pouvoir fournir tous deux.

A côté de l'exposition, de la nature du cépage, il y a encore un autre facteur du vin qui joue un rôle considérable. C'est la constitution du sol. Pour certains même, ce rôle serait prépondérant, et Polacci dit : « La place d'honneur, pour décider des qualités du vin, appartient au terrain et non au vignoble. » Des données de la science œnologique

moderne, il semble résulter que, dans le vin, l'alcool est dû à la chaux, que la coloration est fille du fer, que le moelleux vient de l'alumine et que le bouquet est donné par la silice. Là nous trouvons l'explication de ce phénomène, au premier abord extraordinaire, que dans le Beaujolais les grands vins sont obtenus avec le Gamay et non avec le Pinot, comme dans la Côte-d'Or. Les sols du Haut-Beaujolais sont dépourvus de calcaire et extrêmement riches en silice; au contraire, les terrains de la Côte-d'Or sont, en général, calcaires et, du moins ceux qui sont consacrés au Gamay, assez pauvres en silice. Les vins du Beaujolais doivent donc avoir moins de feu que ceux de la Côte-d'Or; mais le Gamay doit y acquérir une finesse qu'il n'a nulle part ailleurs.

Si on analyse les terrains qui produisent les grands vins de Bourgogne, on y rencontre en abondance — en dehors des qualités physiques du sol, couleur, légèreté, siccité, etc., si favorables à la vigne, — tous les éléments chimiques qui sont la cause et la source des qualités du vin. Ces terrains constituent un sol-type, tel que la science eût pu l'établir artificiellement. Comment, dès lors, s'étonner que le vin qu'ils enfantent réunisse tous les éléments de la perfection ?

C'est forte de la conviction de cette perfection que la Bourgogne a saisi avec empressement l'occasion de l'Exposition universelle de 1900 pour faire une exposition collective de tous ses produits. Chambres de commerce, associations viticoles, propriétaires et vignerons se sont unis pour cette grande œuvre, et tous sont persuadés qu'en l'accomplissant, qu'en montrant au monde cette collection unique, non seulement ils manifestent leur filiale reconnaissance à leur vieille et illustre province, mais qu'ils méritent bien de la France, dont la Bourgogne a toujours été et restera une des grandes gloires viticoles.

Dans une très intéressante étude sur les grands vins de Bourgogne, plus spécialement ceux de la Côte-d'Or, M. Josserand (maison Champy et Cie), un de nos collègues du Jury, s'exprime ainsi :

Au cœur de la vaste province de Bourgogne se trouve le célèbre département de la Côte-d'Or, qui doit son nom à une chaîne de coteaux abrités contre le Nord-Ouest par des montagnes plus élevées.

Cette chaîne, qui s'étend depuis Dijon jusqu'au Santenay, en passant par Nuits et Beaune, se déroule sur une longueur de plus de 60 kilomètres.

C'est ce vaste panorama presque tout couvert de vignes fines qu'on appelle *Côte-d'Or* à cause de la richesse de ses produits.

Beaune, centre vinicole le plus important de la province et siège du haut commerce bourguignon, commande l'arrondissement où se récolte la plus grande partie de ces vins célèbres connus sous le nom de *grands vins de Bourgogne*.

La vigne existe dans ce pays privilégié de temps immémorial, sans que l'on possède d'indices certains de son importation. D'après les documents de l'histoire, d'accord avec les données de la science, l'on est parfaitement autorisé à penser que la vigne bourguignonne est originaire du pays même.

Sa culture y était déjà fort importante en Gaule avant l'occupation romaine et, dès le Ier siècle de l'ère chrétienne, elle atteignit un degré de perfectionnement tel que les pratiques alors en usage se sont perpétuées jusqu'à nos jours.

Cependant, pour ce qui regarde la Côte-d'Or en particulier, elle doit aux monastères, véritables créateurs de ses grands vignobles, sa richesse incomparable et sa glorieuse réputation.

Au VIe siècle, Grégoire de Tours exalte le vin de Beaune et, — ce qui était hardi pour les préjugés de l'époque, — le pose en rival du fameux *falerne,* de si antique renommée.

Il est à remarquer, en passant, que la célébrité des vins de l'arrondissement de Beaune a précédé de beaucoup celle des vins des autres parties de la Côte-d'Or.

Mais voici un fait autrement curieux. Alors que le vin de Bourgogne n'était connu en France que d'un petit nombre de riches gourmets, les pays étrangers en étaient les admirateurs coutumiers et les principaux consommateurs.

La réputation du *bourgogne* n'en est pas moins la plus ancienne des vins de France, et le *bordeaux* et le *champagne* ne sont entrés que péniblement à sa suite dans la consommation.

Toutefois, son véritable triomphe date du règne de Louis XIV, alors que le « Grand Roi » faisait sa boisson favorite, — comme plus tard Napoléon Ier du *chambertin,* — du vin récolté par les moines de Saint-Vivant, lequel mérita de la part du célèbre Erasme les appellations enthousiastes de « rosée céleste » et « rosée de vie ».

Les caractères distinctifs du bourgogne sont connus, mais on ne sait pas assez ce qui en altère les qualités bienfaisantes.

Ce vin qui se conserve si merveilleusement, pouvant atteindre à une vieillesse où tous les autres succombent, est celui de tous aussi qui se prête le moins aux mélanges et aux fraudes.

Chaque cru de la Bourgogne, quand il est à son état naturel, possède son bouquet et sa saveur propres qui se développent au bout de trois ans environ.

Alors il répondra à la définition si exacte qu'en a donnée un médecin œnologue, une autorité en matière vinicole, le savant docteur Jules Guyot, dont l'appréciation, corroborée par tant d'autres, terminera à souhait cette courte notice :

Les vins de Bourgogne, écrit-il dans un de ses remarquables ouvrages, joignent à une belle couleur beaucoup de parfum et un goût délicieux : ils sont à la fois corsés, fins et délicats. Ils donnent du ton à l'estomac et facilitent la digestion. J'ajouterai qu'ils donnent la force du corps, la chaleur du cœur et la vivacité de l'esprit au plus haut degré. C'est en ces trois points que les grands vins de Bourgogne l'emportent de beaucoup sur les grands vins du Médoc.

Nomenclature des principaux crus, avec appréciation. — Caractères distinctifs. — La classification des vins de Bourgogne, commencée par les moines, s'est maintenue à travers les âges sans presque subir de modifications, et les auteurs qui ont traité ce sujet, naturellement enclins à réformer plus ou moins, selon leur propre

goût, l'opinion consacrée ou les jugements de leurs devanciers, ne varient entre eux, malgré cela, que sur des points sans importance.

Il s'est trouvé pourtant que l'opinion publique a eu exceptionnellement œuvre de justice à faire à l'égard de crus de premier ordre dont la renommée, au-dessous de leur mérite, fut longtemps éclipsée par des rivales plus tapageuses. C'est ainsi que, pour beaucoup de gens est comme sorti de l'ombre, il n'y a pas longtemps, le glorieux musigny qui, aujourd'hui, brille à sa vraie place à côté des romanées, des clos de Tart et des chambertins.

Le vignoble de la Côte-d'Or est divisé en une multitude de pièces de vigne portant chacune leur nom distinctif dont l'origine est des plus lointaines. C'est ce que l'on appelle des *climats*.

Autant de climats, autant, on peut dire, de différences de qualités ou de nuances dans la valeur du produit.

Le nom de *cru* est une dénomination tantôt individuelle, tantôt générique, désignant soit un climat isolé, soit un groupe de climats voisins et similaires, dont le type fortement caractérisé les différencie des autres d'une manière absolument tranchée.

Il s'ensuit que certains climats ont l'honneur de porter seuls, en toute et exclusive propriété, un nom de cru, — comme le Musigny, le Clos de Tart, la Romanée-Conti, la Romanée-Saint-Vivant, le Clos-Vougeot, etc., — tandis que les crus de Pommard, de Beaune, de Savigny, de Chassagne, par exemple, comportent une grande quantité de climats inégaux en qualité et ayant quand même tous droits à la même dénomination qui les désigne en commun.

Ainsi le crû de Beaune est multiple; les crus de Romanée-Conti, de Clos de Tart sont uniques. Il n'y a qu'un seul de ceux-ci, il y a une infinie variété de celui-là.

De la sorte, le nom de cru est pour les uns une distinction possédée en commun, pour les autres une marque honorifique individuelle qu'ils détiennent en propre comme un privilège.

Ainsi l'a voulu la tradition.

Nous ferons remarquer toutefois que ces deux applications de *cru* et de *climat* sont très fréquemment et presque couramment confondues dans le langage.

. . . . . .

En ce qui touche plus spécialement la classification des grands vins de la Côte-d'Or, M. Josserand poursuit ainsi son intéressante étude :

A Gevrey commence véritablement le bouquet caractéristique du grand vin de Bourgogne.

Les crus de Gevrey sont très renommés pour leur franchise de goût, leur solidité et leur couleur. Le bouquet y est en général moins caractérisé que chez leurs rivaux, mais le *chambertin* n'en est pas moins un des trois ou quatre plus fameux crus bourguignons. Chacun de ceux-ci ayant son cachet particulier, le *chambertin* se distingue par le corps et la couleur.

Les vins de Morey sont ceux de la Côte-d'Or qui possèdent la plus grande aptitude

à se conserver longtemps. Un peu plus durs peut-être en primeur que ceux de Gevrey, ils présentent les mêmes qualités avec plus de rondeur et un bouquet plus accentué.

Le *Clos de Tart* est célèbre entre tous. C'est qu'il possède au plus haut degré toutes les qualités qui constituent le vin parfait : *corps, couleur, bouquet, finesse.* Par chacune de ces qualités, il se met de pair avec les plus grands crus, il en est comme la synthèse, car s'il a le corps robuste et la couleur brillante du chambertin, il joint au bouquet délicieux du musigny le velouté et l'exquise finesse de la romanée. . .

Le vignoble de Chambolle est beaucoup moins productif que les précédents et surtout que son voisin de Morey, mais ses vins, très bouquetés et riches en éther, sont d'une délicatesse extrême. On sait déjà par les mentions qui en ont été faites précédemment ce qu'est, en particulier, son admirable *musigny,* une de nos gloires les plus éclatantes.

Par la qualité de ses vins autant que par sa petite étendue, le vignoble de Vougeot occuperait un rang très secondaire sans le clos fameux qui porte son nom et l'a illustré.

Le Clos Vougeot est le plus vaste de la Côte-d'Or, Outre l'imposante étendue de sa vigne, l'intéressante installation de ses pressoirs et de ses cuveries par les moines de Cîteaux lui marque une place originale parmi nos autres célébrités. Son vin se caractérise par un ensemble très complet des qualités maîtresses des grands crus. S'il le cède à celui-ci pour la finesse, à celui-là pour le bouquet, il est d'une délicatesse parfaite. Son trait distinctif n'est pas comme pour d'autres de ses rivaux dans un cachet spécial, une qualité prédominante, mais dans une séduisante harmonie.

Le type des vins de Flagey-Échézeaux se rapproche tellement de celui des vins de Vosne, que nous reportons le lecteur à l'appréciation ci-après, formulée sur l'ensemble de ces derniers.

Le magnifique vignoble de Vosne est celui qui comporte le plus de noms fameux, parmi lesquels la *Romanée* brille d'un suprême éclat.

Les crus de Vosne sont très soyeux et très moelleux, d'un bouquet élevé et d'une finesse incomparable.

Le plus célèbre des crus de la Romanée est celui qui, au XVIIIe siècle, prit le nom de *Romanée-Conti,* parce qu'il avait été acquis en 1760 par les princes de ce nom à une famille Croonembourg, qui le tenait depuis plusieurs siècles des moines de Saint-Vivant, ses créateurs. Le prince de Conti, pour s'en rendre acquéreur, dut déjouer auprès du propriétaire les intrigues de Mme de Pompadour, qui convoitait pour elle-même ce cru si fameux.

La réputation, à la cour de France d'abord, puis dans le monde entier, des vins de Romanée, date de la longue maladie que fit Louis XIV en 1686, et, de fait, rapportent les chroniques du temps : « La santé du Roi fut promptement rétablie. Le vin de la Romanée opère, sans contredit, les plus grandes merveilles. »

Il a été dit très spirituellement de la Romanée que c'est à la fois « du velours et du satin en bouteille ».

A la suite de la Romanée-Conti et de la Romanée-Saint-Vivant, une mention spéciale est due à leur digne et noble voisin le Richebourg, dont le renom est également universel.

Une grande spirituosité, de la finesse, un bouquet un peu spécial, telle est la caractéristique des vins de Nuits. Moins fermes que ceux de Gevrey, ils ont plus de corps et de couleur que les Chambolle et ressemblent aux vins de Vosne, sans cependant prétendre approcher de la Romanée et du Richebourg.

Le plus réputé des vins de Nuits, pour sa distinction et son charme particuliers, est le *Saint-Georges*. Ce cru occupe dans la Côte-d'Or une place si éminente, que la ville de Nuits a tenu à honneur de se parer de son nom en le joignant au sien.

Les premiers crus de Premeaux peuvent aller de front avec les vins de Nuits. Un peu moins spiritueux, toutefois, et plus lents à se faire, mais acquérant à la longue beaucoup de finesse et un bouquet particulier.

De Premeaux à Corgoloin la côte ne présente point de vins classés parmi les grands crus et, par conséquent, dignes d'être mentionnés ici. Ils n'en sont pas moins fort recherchés par le commerce à cause de leur belle couleur, de leur fermeté et de leur richesse en tartre.

Le caractère des grands vins réapparaît sur le territoire de la commune de Corgoloin, dont les produits sont recommandables par leur corps, une certaine vinosité et une jolie robe.

On leur accorde un rang honorable.

Ladoix offre, par rapport aux autres communes, une production minime, mais qui n'est pas sans valeur. Elle se ressent un peu de son voisinage avec le corton.

Le *corton* jouit d'une très légitime célébrité. Sa place est à côté de nos plus grands vins. Il n'en est pas, en effet, de plus ferme ni de plus franc. Il a du corps et de la chaleur. Supérieurement résistant, mais assez dur au début, il se transforme peu à peu, devient moelleux et prend une rondeur remarquable. On lui trouve une certaine analogie avec le chambertin. C'est le vin de toute la Bourgogne qui contient le plus de tanin.

Tous les vins d'Aloxe participent plus ou moins de la nature de leur grand cru de Corton.

Pernand, vignoble peu étendu, produit un vin plus ferme qu'Aloxe, mais inférieur par le bouquet.

Parfumé, moelleux et ne manquant pas de force, le Savigny excelle surtout par la finesse. Ainsi s'explique son énorme réputation dans les siècles derniers, où cette précieuse qualité était recherchée par-dessus tout.

Il convient néanmoins d'observer que ce vignoble, fort étendu, produit aussi un certain nombre de vins de qualité très secondaire.

Par l'importance de son vignoble, Beaune occupe le premier rang des communes vinicoles de la Côte-d'Or.

Son vin ferme, coloré, plein de feu et de bouquet, est d'une très grande pureté de

goût et d'une franchise parfaite. Il en est peu d'aussi séduisants, même parmi les plus flatteurs, ni qui soient de meilleure garde.

Mais l'étendue du territoire de Beaune comporte une grande variété de climats différemment appréciés. Nous avons donné seulement la nomenclature des principaux dans les qualités extra.

On a fait de tous temps un tel cas du vin de Beaune qu'en 1652 il se publia un mémoire qui eut un immense retentissement. Ce mémoire sensationnel avait pour but de prouver que « le beaune » était « le roi des vins ».

Quand nous aurons proclamé, avec les experts les plus autorisés, après les plus grands maîtres en la matière, que les produits des premiers climats de Pommard peuvent soutenir la comparaison avec ceux des meilleurs crus de la Côte-d'Or, il sera superflu de détailler les qualités de ce vin superbe, l'un des plus justement populaires de Bourgogne.

Nul n'atteint peut-être comme lui, en vieillissant, un aussi rapide et aussi prodigieux développement de sa sève, de sa saveur et de son arome. « Vin loyal et vermeil », disaient nos aïeux. Il convient d'ajouter : vin de garde et résistant au suprême degré.

Volnay est, avec Beaune, une des communes qui produisent le plus grand nombre d'excellents vins.

Le volnay est aussi célèbre que le pommard, et on l'a dénommé au dernier siècle son « frère jumeau ».

Moins nerveux que lui, mais plus léger et plus vif, remarquable de finesse, d'une suavité exquise, c'est le vin délicat par excellence.

Les vins de Monthelie, malgré leur infériorité sur ceux de Volnay, leur bouquet moins développé, méritent d'être signalés pour leur corps et leur belle couleur. Ils sont excessivement agréables.

Meursault a un vignoble très vaste, produisant des vins généreux, de beaucoup de corps et de chair. Toutefois, une grande partie de ses vins rouges est de qualité secondaire; mais il s'enorgueillit de posséder le *Santenot,* cru hors ligne qui l'emporte sur le Volnay même par sa finesse à laquelle il joint une richesse merveilleuse.

Les vins blancs, d'un parfum exquis, d'un cachet distingué, sont remarquables.

Quelques vins rouges de cette partie peuvent aller de pair avec les plus appréciés de la région.

Les vins blancs sont en général vifs, légers, d'une saveur charmante, rivalisant avec ceux de Meursault.

Mais celui qui les prime tous de beaucoup, au point d'être un des plus beaux fleurons de la couronne vinicole de Bourgogne, c'est le célèbre *Montrachet,* proclamé par les plus grands dégustateurs de tous les temps « le premier vin blanc du monde entier ». A lui fut décernée, comme suprême éloge, l'épithète de « divin ».

Elle résume à souhait les qualités incomparables de ce vin parfait : sa couleur splendide, sa rondeur, son velouté, sa finesse et surtout son arome délicieux entre tous et sa valeur sans rivale. « Ô Montrachet, divin Montrachet! s'écriait jadis M. de Cussy dans

un élan d'enthousiasme, le premier, le plus fin des vins blancs que produit notre riche France, je te salue avec admiration ! »

Le vin de Chassagne a de la couleur et beaucoup de corps. Il se rapproche un peu du vin de la région de Nuits, bien qu'en différant par le bouquet. Il se conserve à merveille.

Ferme, moelleux, généreux et franc, d'une jolie couleur et de bonne conservation aussi, le Santenay acquiert avec l'âge un bouquet très fin. Néanmoins, il est classé un peu au-dessous du précédent.

Ici s'arrête la côte des grands vins de Bourgogne proprement dits.

Nous ne saurions passer sous silence la vente des vins fins des Hospices de Beaune, qui a lieu, tous les ans, dans la jolie cité bourguignonne et qui règle, pour ainsi dire, les prix des vins de ce grand vignoble.

C'est en 1859 que les Hospices de Beaune ont commencé à vendre leurs vins aux enchères; avant cette époque, l'adjudication avait lieu sur soumissions cachetées; chaque soumission était renfermée dans une enveloppe portant pour toute suscription le prix de l'offre qui était faite; celle portant l'offre la plus élevée était seule ouverte, et, dans le cas seulement où l'adjudication serait tranchée, c'est-à-dire si le prix offert atteignait celui fixé par la Commission.

Dans le tableau que nous publions ci-dessous, il ne faut pas toujours considérer le chiffre porté en regard de chaque année comme le produit exact de la récolte, car certaines cuvées, qui n'ont pas trouvé preneur, sont vendues l'année suivante, dont elles viennent grossir le produit.

Ainsi, par exemple, en 1859, comme dans la plupart des années du reste, plusieurs cuvées, n'ayant pas été adjugées, ont été remises en vente en 1860, et, comme les prix fixés par la Commission n'ont pas encore été atteints, elles n'ont été vendues qu'en 1861 et 1862, avec les vins de la récolte de 1860, pour lesquels aucune cuvée n'avait trouvé preneur le jour de la première mise en vente. Il n'y avait pas lieu d'en être surpris, du reste, car l'année 1860, ayant été très pluvieuse, avait donné des vins de très mauvaise qualité. De plus, cette récolte succédait à celles de 1857, 1858 et 1859, années de très grande qualité, et ces deux dernières très abondantes.

Voici, pour chaque année, le résultat de ces ventes :

	fr. c.		fr. c.
1859	50,542 59	1868	106,023 75
1860	Pas de résultats.	1869	78,135 00
1861	63,448 75	1870	Pas de vente.
1862	43,030 00	1871	9,559 50
1863	55,050 00	1872	17,084 58
1864	70,907 50	1873	23,483 75
1865	112,960 00	1874	63,942 50
1866	15,272 50	1875	131,942 50
1867	41,170 00	1876	75,695 00

	fr. c.		fr. c.
1877	42,407 50	1890	52,372 50
1878	53,315 30	1891	52,435 00
1879	18,490 00	1892	54,056 25
1880	21,392 50	1893	113,903 15
1881	85,900 00	1894	49,132 50
1882	15,793 25	1895	48,175 00
1883	102,442 50	1896	43,919 00
1884	35,708 99	1897	48,650 00
1885	134,026 25	1898	122,810 00
1886	58,298 75	1899	48,650 00
1887	90,391 25	1900 (moitié vendue seulement)	47,000 00
1888	59,047 50		
1889	71,126 25		

Puisque nous parlons des vins des Hospices de Beaune, il ne sera pas sans intérêt de donner, sur les vignobles qui produisent ces vins, les très intéressants renseignements historiques suivants qu'a recueillis M. Paul Latour, receveur des Hospices, président de la Société vigneronne :

Les exploitations viticoles des Hospices comprennent une surface d'environ 35 hectares, situés sur les communes de Meursault (Charmes, Santenot, Genevrières), de Monthelie (Duresses), de Volnay (Champons, Village, Ormeau), de Pommard (Rugiens haut et bas, Arvelets, Epeneaux), de Beaune (clos des Mouches, Aigrots, Arvaux, Mignottes, Cros, Bressandes, Grèves), de Savigny (Vergelesses, Lavières, les Guettes au vin *théologique et morbifuge* du marquis de Migien), de Pernand (Charlemagne) et d'Aloxe-Corton (Brenaudes, clos du Roi), point intermédiaire entre la côte de Beaune et la côte de Nuits.

Ces domaines sont tous reconstitués, sinon tous productifs.

Leur origine n'est pas nettement établie : presque tous, néanmoins, proviennent de donations au profit des pauvres malades. La plus grande partie de Meursault provient de Mâlain et des Massol.

Les produits, au point de vue des prix et des quantités, ont une variation déroutant toutes les prévisions.

Une statistique portant sur trente années, qui ont précédé l'invasion phylloxérique, montre les années 1854 et 1871 comme ayant rendu 18 pièces et 41 pièces de vin et les années 1855 et 1858 en ayant rendu 415 pièces et 464 pièces (1858 est l'année la plus abondante du siècle, si on excepte 1900; la qualité était égale à la quantité).

Le montant des années 1871 et 1854 a été de 9,000 francs et de 10,000 francs, tandis que les années 1875 et 1885 ont donné 132,000 et 134,000 francs. Enfin, le prix de l'unité (la queue de 456 litres ou deux pièces) varie de 250 à 440 francs en 1882 pour arriver en 1878 à 1,925 francs et en 1881 à 3,300 francs, chiffre que notre pays n'avait jamais obtenu. Ce prix a été dépassé depuis et a atteint 3,600 francs en 1893. Il est vrai que la cuvée ne comporte qu'une feuillette, premier vin provenant de vignes greffées.

La récolte de 1900 est de 540 pièces 9 feuillettes.

Il convient d'indiquer que l'exploitation des vignes est faite à moitié fruit et que la moitié du prix des ventes revient aux vignerons chargés des frais de culture et de récolte.

L'époque transitoire de la reconstitution ne permet guère d'établir de comparaison; force est donc d'attendre encore quelques années pour opérer d'une façon suffisamment concluante.

Ces indications sont précieuses pour ceux qui s'intéressent non seulement aux origines des vignes

si renommées des Hospices, mais aussi à l'état présent de ces vignes et à l'avenir qui s'ouvre devant elles comme devant toutes celles de la Bourgogne, du reste.

Nous tenons encore à extraire d'un rapport présenté à l'Exposition par le Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or quelques passages qui montreront combien il est important, pour les propriétaires, de suivre les indications de la science, afin d'arriver à maintenir leurs vignobles. Rendant compte des services rendus par le Comité, son rapporteur écrit :

En 1877, nous voyons le Comité s'occuper d'une invasion considérable dans les vignobles bourguignons de la pyrale et de la cochylis. Il se met en devoir de diriger la défense contre le fléau. Il porte à son ordre du jour l'étude du mode de propagation de ces insectes, de leurs mœurs et de leur transformation, pour choisir sur quel point il conviendra de les attaquer. C'est au gîte de la larve hibernante, sous les esquilles des échalas et sous les écorces du cep qu'on poursuivra l'ennemi par l'eau bouillante, procédé Raclet.

Ce qui avait fait échouer dans les invasions antérieures ce même moyen de destruction c'est :

1° Qu'on avait négligé d'expurger les échalas;

2° Qu'on n'avait pas d'appareils propres à donner sur place, dans la vigne, de l'eau à 100 degrés.

On imagina des chaudières portatives à même de produire l'eau bouillante et un jet de vapeur, tant pour l'ébouillantage des ceps que pour échauder par la vapeur surchauffée les échalas placés dans des caisses, et tout cela à pied d'œuvre dans la vigne.

Le Comité, ayant fait construire ces appareils, les mit à la disposition des viticulteurs. Le procédé était bon, le fléau fut rapidement enrayé et il ne tarda pas à disparaître.

Mais à peine délivré des vers, notre vignoble recevait les premières atteintes du phylloxera (1878). Le Comité ne voulut pas rester inférieur à sa mission et se mit courageusement à l'étude des moyens de résistance indiqués par divers savants, baron Paul Thénard, docteur Balbiani et autres. Il envoie une mission pour étudier la question dans une région déjà phylloxérée depuis plusieurs années, et bientôt nous le voyons indécis, devant la marche victorieuse de l'invasion, dans l'option entre deux partis à prendre : lutter pour conserver nos vieux ceps ou les abandonner pour les remplacer par d'autres greffés sur souches américaines.

Il étudie concurremment les deux modes d'actions qui rencontrent des partisans dans son sein, mais on le voit d'une manière évidente pencher pour la conservation par les traitements au sulfure de carbone. Une de ses grandes préoccupations était la crainte certainement exagérée d'altérer la qualité du vin par la substitution du plant greffé au plan direct.

Il rencontra malheureusement dans la défiance et l'ignorance du vigneron et, il faut bien le dire aussi, dans l'apathie du propriétaire, un obstacle qui fit en partie échouer ses efforts dirigés en vue de la conservation du vignoble. Là où il eût fallu un travail d'ensemble et persévérant, on vit se disséminer les forces et le vignoble succomber sous l'invasion. Toutefois, cette résistance permit de prolonger la vie du vignoble et de faire des récoltes qui furent une aide à la reconstitution, et aujourd'hui nous pouvons montrer des domaines absolument conservés en vieilles vignes françaises.

Le comité, forcé d'abandonner son système de défense, dut, dans l'intérêt général, s'occuper de la reconstitution par les plants sur souches américaines et se mit avec ardeur à l'étude des questions si complexes qui s'y rattachent : préparation du sol, choix des porte-greffes, adaptation, procédés de greffage, etc., etc.; aucun des éléments du problème n'échappe à ses investigations; aucune solution n'évite son contrôle; son action n'a pas été sans importance sur la reconstitution aujourd'hui à peu près achevée. En 1884, une nouvelle maladie dont les légers prodromes, en 1882 et 1883, avaient passé inaperçus, vint fondre sur nous par une irruption soudaine et formidable. En quelques jours

tout le vignoble, de Beaujeu à Tonnerre, fut complètement effeuillé : c'était le mildew. Mais voilà qu'on observe à Beaune qu'au milieu du désastre il existe une tache ou plutôt une oasis restée verte et feuillée. Cette portion de vignes était pourvue d'échalas neufs et récemment sulfatés, comme c'est ici l'usage, en vue de leur conservation. L'agent thérapeutique, le sel cuivreux, était découvert, mais comment l'appliquer?

Le Comité met aussitôt la question à l'étude; il institue des expériences nombreuses et variées et bientôt il fut établi un premier point, c'est que le sulfate de cuivre n'était pas un remède curatif, mais un remède préventif.

C'était le point capital à mettre en lumière et, dès lors, partant de ce principe, les expériences commencèrent à donner des résultats favorables, notamment l'accolement opéré avec de la paille trempée dans une solution forte de sulfate de cuivre (8 à 10 kilogrammes de sulfate par hectolitre d'eau) suffit à une préservation très satisfaisante.

Toutes ces expériences suivies avec persévérance, soigneusement contrôlées, aboutissent à fixer définitivement la méthode de traitement préventif qui devait finalement triompher du mal : la pulvérisation de la bouillie bourguignonne (mélange d'eau, de sulfate de cuivre avec addition de chaux ou de carbonate de soude). Les proportions économiques furent expérimentalement définies. Aujourd'hui les viticulteurs sont en possession d'un traitement efficace contre le mildew et ses congénères et d'appareils pour l'appliquer.

L'attention du Comité s'est portée aussi sur les moyens de vulgariser l'emploi des engrais chimiques comme complément de fumier de ferme, afin d'augmenter économiquement les rendements de la culture. Il a, dans ce but, institué et subventionné les champs d'expériences, de démonstration, qui ont donné des indications plus ou moins favorables, mais en somme suffisamment concluantes pour en recommander la pratique, concurremment avec l'emploi des semences sélectionnées avec soin.

Terminons par les renseignements tout actuels que nous fournit le *Comité central d'études viticoles de la Côte-d'Or* dans son enquête pour 1900 auprès des municipalités sur la situation du vignoble de son département.

L'étendue plantée en vigne avant l'invasion phylloxérique était évaluée à 34,990 hectares; elle n'était, en 1898, que de 23,000 hectares en nombre rond. Depuis, le mal n'a cessé de s'étendre, emportant 609 hectares en 1899, et 538 en 1900. Mais, en même temps que disparaissaient d'anciens vignobles, d'autres se reconstituaient, sur pieds américains pour la presque totalité, à raison de 1,724 hectares pour la campagne 1897-1898, de 1,696 hectares pour la campagne 1898-1899, et enfin 1,331 hectares pour la campagne 1899-1900; en producteurs directs, pour une quarantaine d'hectares seulement par an; et en cépages français sur quelques hectares isolés. Les traitements au sulfure de carbone se sont étendus de 912 hectares en 1898 à 1,216 en 1899, pour redescendre à 841 hectares en 1900.

Tout compte fait, la surface occupée par la vigne s'est relevée, dans ces trois dernières années, d'un millier d'hectares par an. Elle représente actuellement 25,374 hectares, dont 6,044 en vignes françaises qui, pour la plupart, résistent tant bien que mal, si ce n'est plus mal que bien, 18,904 en cépages français greffés sur pieds américains et 424 en producteurs directs. L'Administration des finances compte 27,947 hectares.

L'enquête du Comité a porté sur la valeur des plantations avant l'invasion phylloxérique et aujourd'hui. Si on constate une légère dépression pour les communes de

Beaune, de Comblanchien, des Echézeaux, par exemple, les prix de la terre complantée en vignes n'ont rien perdu de leur ancien niveau à Gevrey-Chambertin, à Chambolle-Musigny, à Savigny-lès-Beaune, à Vaulnay; ils ont même passé de 13,000 francs à 14,000 francs par hectare à Vosne-Romanée, et de 27,300 à 30,000 francs à Vougeot.

Nous avons vu que la Chambre de commerce de Beaune, la commune de Chassagne-Montrachet, le Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or, la Société vigneronne de l'arrondissement de Beaune, le Syndicat des vins de Beaune, la Société vigneronne du canton de Nuits-Saint-Georges, par le nombre de leurs adhérents qui ont exposé, ont contribué à enrichir, dans une large mesure, la belle collection de la Côte-d'Or.

Les Chambres syndicales des vins en gros de Villefranche et Mâcon, l'Union agricole et viticole de Chalon-sur-Saône ainsi que le Syndicat agricole, sous le patronage de la Chambre de commerce de Chalon-sur-Saône, Louhans et Autun, le Syndicat agricole et viticole d'Ampuis, le Syndicat des vins, spiritueux et liqueurs de Lyon, ont réuni également un nombre important d'exposants du Beaujolais-Mâconnais et du Lyonnais, auxquels sont venus se joindre des concurrents individuels.

On sait qu'une partie du département de Saône-et-Loire est franchement comprise dans la Bourgogne, c'est celle qui compose l'arrondissement de Chalon-sur-Saône. Les vins rouges de Mercurey, de Givry, de Saint-Martin, de Rully sont les principaux, puis viennent les Buxy, les Jambles, etc. Les premiers se distinguent par l'agrément de leur goût, leur légèreté, leur vivacité et leur parfum. Comme tous les vins de Bourgogne, ils ont une couleur rubis qui les caractérise. Les vins de la Côte chalonnaise sont plus secs que ceux de la Haute-Bourgogne. Parmi les vins blancs il faut citer quelques crus de Buxy légers et pétillants; ceux de Givry, moins délicats cependant. En Mâconnais, ainsi qu'en Beaujolais, la reconstitution a fait revivre les vignobles détruits par le phylloxera; ils entrent aujourd'hui en pleine production et fournissent à nouveau ces vins vifs, fruités et agréables, si appréciés des gourmets. Ceux présentés à la dégustation ont été justement récompensés.

Le Comité départemental de l'Yonne et la Société vigneronne de ce même département ont réuni tous les vins de la Basse-Bourgogne. Les rouges n'ont pas les grandes qualités de ceux de la Haute-Bourgogne, mais ils ont aussi leur cachet. Les meilleurs crus sont ceux de l'Auxerrois et du Tonnerrois; ils sont d'une belle couleur, frais, délicats; ils ont de la sève et un excellent bouquet. Les vins de Dannemoine possèdent un parfum très agréable et de la fermeté. Ceux du territoire de Tonnerre proprement dit ont moins de délicatesse et de fondu. Dans l'Auxerrois, on trouve également de jolis spécimens, mais ils ont moins de bouquet. Le vignoble d'Épineuil, à quelques kilomètres de Tonnerre, a des petits vins fort agréables. Des propriétaires ont eu le tort de sacrifier à la quantité, aussi certains vins rouges de l'Yonne sont plus maigres que jadis. Le vin blanc de l'Yonne, par excellence le chablis, est bien représenté. A côté de lui viennent des quan-

tités de produits un peu maigres mais bien nets, vifs et limpides. On a fort remarqué des vins très vieux de ce département qui se sont conservés merveilleusement.

Dans toute la Bourgogne, on fera bien de ne pas trop se laisser entraîner à la quantité. C'est surtout par la qualité que cette région si importante doit continuer à briller.

Nous placerons ici quelques considérations sur le vignoble de Côte-Rôtie, qui appartient administrativement au département du Rhône, mais qui, géographiquement, ferait plutôt partie, par la nature des vins qu'il produit, de la région des côtes du Rhône.

Ce vignoble de Côte-Rotie est situé sur la rive droite du Rhône, dans la commune d'Ampuis, à 4 kilomètres de Condrieu et 6 kilomètres de Vienne. Les coteaux qui produisent les vins de premier cru sont ceux dits de la Brune et de la Blonde; ils sont situés à l'arrière de l'agglomération du bourg d'Ampuis. Ceux qui produisent les vins de 2e cru sont situés au levant et au couchant des premiers. Les uns et les autres ont une orientation sud et sud-est.

Ce vignoble est en grande partie reconstitué : sa récolte annuelle est actuellement de 3,500 hectolitres environ, d'un vin fin et recherché, produit par les anciens cépages qui ont fondé sa réputation, soit : la Serine noire d'Ampuis et le Viognier doré.

De tous les vins de France, le Côte-Rotie est celui qui a la plus ancienne renommée. Il a été célébré, au premier siècle de notre ère, par Pline, par Columelle, etc. Le poète Martial, Plutarque en ont fait mention.

A l'époque reculée où la Gaule dépendait de l'empire romain, il faisait les délices des patriciens de Rome, et pendant les siècles derniers, il était l'un des vins favoris des cours de l'Europe et de la noblesse française. Au XIXe siècle, Cochard, Jules Janin ont exalté les mérites du vin de la Côte-Rotie.

Ce vin se distingue par sa finesse, son bouquet spécial, qui en fait l'un des plus délicats, des plus exquis. Son parfum est caractérisé par une odeur suave qui rappelle celle de la violette. Quoique spiritueux, il a cependant la propriété de rafraîchir le palais. Il est également stomachique et extrêmement bienfaisant; enfin, il est spécialement recommandé par les médecins aux personnes faibles ou anémiques.

Le vin de Côte-Rotie ne se consomme pas avant qu'il ait atteint deux et trois années d'âge; il acquiert généralement de la qualité pendant huit à dix ans, et, mis en bouteilles avec les précautions requises, placé dans une bonne cave, il peut se conserver vingt ans et plus, en bonifiant toujours sa qualité.

La Bourgogne a envoyé en tout 1,706 types de vins présentés par 347 exposants de la Côte-d'Or, 104 de Saône-et-Loire, 150 du Rhône et 94 de l'Yonne. Chacun de ces départements a remporté les récompenses suivantes :

Côte-d'Or.....	7 grands prix, 74 médailles d'or, 78 d'argent, 53 de bronze et 30 mentions.
Saône-et-Loire..	1 grand prix, 16 médailles d'or, 22 d'argent, 33 de bronze et 27 mentions.

Rhône..... 1 grand prix, 13 médailles d'or, 29 d'argent, 22 de bronze et 14 mentions.

Yonne..... 1 grand prix, 8 médailles d'or, 28 d'argent, 30 de bronze et 11 mentions.

5e RÉGION. — AIN, JURA.

La cinquième région comprend, officiellement, l'Ain et le Jura. Le premier de ces départements n'a que quelques faibles échantillons de vins rouges et blancs. Le Jura, grâce aux efforts des sociétés agricoles et viticoles de ce département, a réuni une série de bouteilles intéressantes de vins rouges d'Arbois, de vins rosés, vins de paille et vins blancs secs et mousseux généralement assez réussis.

Le vignoble du Jura occupe tout l'entre-deux de la montagne et de la plaine, 80 kilomètres de long sur 5 ou 6 de large entre Salins et Saint-Amour. Ce ruban produit, suivant les années, environ de 300,000 à 800,000 hectolitres de vin. Les meilleurs crus sont ceux qui se trouvent aux flancs des coteaux sur un banc de calcaire marneux qui tient presque toute la longueur du vignoble.

Les vins rouges du Jura sont pelure d'oignon et très agréables dans les vignobles de Salins, les Arsures, Arbois, Menetru-le-Vignoble, Saint-Laurent-la-Roche, Grusse, Rotalier et Lavigny.

Les vins blancs sont plus renommés et les plus appréciés sont divisés en trois catégories : les *vins de garde,* les *vins mousseux* et les *vins ordinaires secs.*

Les vins jaunes, dit de garde, sont produits par le raisin appelé Savagnin à Château-Chalon et Naturé à Arbois, ils ont quelque ressemblance avec le xérès. On a vu chez certains propriétaires des vins jaunes de *cent ans,* parfaitement conservés, et on en trouve couramment n'ayant pas moins de quinze à vingt-cinq ans d'âge. Château-Chalon, Nevy, Menetru sont le berceau de ce vin précieux. Arbois, Pupillin ont aussi ce genre de vin; mais, soit différence de terrain, soit différence de climat, il est moins moelleux et, tout en ayant plus de bouquet, ne lui ressemble pas tout à fait. Il tire plutôt sur le madère sec.

Arrivons maintenant à la production des vins mousseux qui l'emporte de beaucoup par son importance sur les autres vins, en écartant toutefois les vins rouges ordinaires dont la production est la plus forte. Le centre le plus important est Lons-le-Saulnier; viennent ensuite Arbois, Salins et ses environs. Le vin blanc le plus recherché pour la fabrication de ces mousseux est produit par le Pulsard noir et le Gamay blanc. Les crus les plus renommés pour ces vins sont : Grusse, Vincelles, Saint-Laurent-la-Roche, Rotalier, Cesancey, Lavigny, Quintigny et l'Étoile. Tous les vins mousseux sont expédiés sous la rubrique vins mousseux de l'Étoile[1], parce que c'est probablement là d'où sont sortis les premiers vins blancs destinés à la mousse, alors qu'on n'en connaissait qu'un-

[1] L'Etoile, dit-on, doit son nom à de petites pierres en forme d'étoiles que l'on trouve dans le sol de ses vignes.

IMPRIMERIE NATIONALE.

parfaitement la fabrication et que la consommation ne s'étendait guère qu'à la Franche-Comté.

Nous ne saurions oublier le *vin de paille,* qui, malheureusement, n'est pas dans le commerce, vu son prix fort élevé et la petite quantité qui s'en fait, mais qui est digne des connaisseurs. Les meilleurs raisins, choisis à la vendange, sont délicatement étendus tout l'hiver sur des lits de paille ou suspendus dans des appartements bien secs, et, au printemps, alors que la grappe est presque desséchée, on presse ces raisins sur de petits pressoirs faits exprès, et le jus liquoreux qui en sort est ce qu'on appelle le vin de paille qui ne se consomme guère qu'une dizaine d'années plus tard.

Le département du Jura réunissait 133 échantillons de vins, présentés par 33 concurrents qui ont obtenu 14 médailles d'argent, 2 de bronze et 4 mentions.

6e RÉGION. — SAVOIE.

La sixième région est consacrée à la Savoie; c'est la Société centrale d'agriculture qui l'a organisée; elle compte des vins rouges et blancs des environs de Chambéry, de Chignin et de Montmélian. Ce dernier a du corps, de la couleur et un goût agréable se rapprochant des produits des côtes du Rhône. Les vins blancs sont généralement maigres.

Les principaux centres vinicoles de la Savoie se trouvent dans la vallée de l'Isère, aux environs de Montmélian, Chambéry, Albertville; dans la vallée de l'Arc, jusqu'à Saint-Michel-en-Maurienne, et dans la vallée du Rhône. Ces vignobles occupent les premiers flancs des montagnes, jusqu'à 300 et 400 mètres d'altitude.

Les meilleurs vins rouges produits par la Mondeuse, le Cot, le Persan, se trouvent aux environs de Chambéry; citons ceux de Montmélian, Cruet, Arbin, Saint-Jean-de-la-Porte, Conflans, Saint-Jeoire, Chantagne, Ruffieux, etc.; puis, en seconde ligne, Bonne-Nouvelle, Aïton, Saint-Jean, Saint-Julien, Saint-Martin, Prinscens, etc., dans l'arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne.

Tous ces vins, obtenus après quelques jours de cuvage, ont une saveur douce et veloutée, mais peu de corps. Cependant ils se tiennent bien et se conservent de longues années.

Les vins blancs proviennent principalement de vignes situées à gauche du lac du Bourget; les meilleurs sont ceux du coteau de l'Altesse; ils sont spiritueux, assez doux et agréables; on en a parfois de mousseux.

Les vins des coteaux de Marétel, de Saint-Innocent, de Lasseraz, près Chambéry, sont également assez estimés.

La Savoie comptait, à l'Exposition, 30 exposants ayant présenté 123 échantillons. Ils ont recueilli 5 médailles d'or, 11 médailles d'argent, 6 médailles de bronze et 2 mentions.

7e RÉGION. — PROVENCE, DAUPHINÉ, VIVARAIS, CORSE.

La septième région comprend la Provence, le Dauphiné et le Vivarais.

Le Syndicat des propriétaires et négociants des vignobles de l'Hermitage, Saint-Peray, Cornas, Crozes, Saint-Joseph, Mauves et Chassis (Ardèche et Drôme) a présenté une belle collection des vins des côtes du Rhône.

Le vignoble des côtes du Rhône a été, un des premiers, dévasté par le phylloxera; reconstitué en partie, une première fois, avec des cépages français, il a été détruit; maintenant, nous voyons de nouvelles vignes, celles-là américaines greffées, redonner peu à peu au sol l'apparence qu'il avait jadis.

Le territoire de Tain, sur lequel se trouve le célèbre cru de l'Hermitage, dans la Drôme, fournit des vins qui, sans avoir la solidité de leurs aînés, ni leur grand cachet, possèdent cependant de bonnes qualités; il y a lieu d'espérer, en présence des résultats acquis, qu'on retrouvera les magnifiques vins d'antan. A Valence et plus loin, à Romans, on a reconstitué aussi sur une large échelle.

L'Ardèche, qui s'est trouvée dans une situation pareille à celle de la Drôme, fournit de nouveau des Tournon, des Mauves, des Cornas, des Saint-Peray, etc. Ces vins n'ont pas toujours les grandes qualités d'autrefois, mais ils s'en rapprochent beaucoup et, si quelques-uns sont plus faibles, ils ne manquent pas de mérite.

Les Châteauneuf-du-Pape n'ont pas encore tout le bouquet et la vigueur d'avant l'invasion phylloxérique. Il faut attendre que les vignes replantées aient un peu vieilli, mais déjà on peut prévoir que bientôt ils les atteindront.

Le Syndicat des propriétaires et négociants des vignobles de l'Hermitage, Saint-Peray, Cornas, Crozes, Saint-Joseph, Mauves et Chassis avait organisé une très importante exposition collective de grands vins des côtes du Rhône, laquelle a remporté une médaille d'or des mieux méritées. Il y avait là des vins vieux et des produits plus récents, fort remarquables par leur bon goût, leur richesse de couleur, de parfum, et leur distinction.

Dans la Drôme, on fait des vins de clairette et du muscat mousseux qui ne manquent pas de charme.

Le Var a une exposition beaucoup plus importante. Là, toutes les sociétés agricoles de Draguignan, de la Garde, de Toulon, d'Hyères, etc., se sont entendues pour réunir le plus d'échantillons possible et elles ont obtenu de très heureux résultats.

Nous devons aussi une mention spéciale au Cercle de l'agriculture et du commerce de la Garde, près Toulon, qui avait une belle exposition collective. Il a obtenu un vrai succès.

Cette partie de la Provence fait maintenant plus de vins qu'avant le phylloxera, et nous nous plaisons à reconnaître qu'ils sont d'une bonne qualité courante. Ils ont de la couleur, du degré, de l'extrait sec avec un bon fruité.

Dans les régions environnantes, c'est-à-dire les départements des Hautes-Alpes, des

Basses-Alpes, des Alpes-Maritimes, de même que dans le Var et les Bouches-du-Rhône, on a replanté activement; les Jacquez y produisent des vins de forte couleur. Les autres vins servent, en général, à la consommation locale. Le Var avait autrefois ses Bandols et des vins de liqueur. Les Bouches-du-Rhône produisaient, à Cassis, un vin blanc liquoreux très renommé. Tout cela a été détruit par le phylloxera, mais avec les nouveaux cépages ce beau pays commence à revoir d'heureuses récoltes.

Toutefois, ces départements n'ont presque rien envoyé. La Société départementale d'agriculture des Bouches-du-Rhône, seule, a présenté une petite collection de vins fort bien réussis.

La Corse a été rattachée à cette région. Notre île méditerranéenne n'a pris qu'une très petite part à l'Exposition. Un seul exposant a présenté des vins rouges et des vins blancs; il a obtenu une médaille de bronze.

Par suite du mélange de différents cépages en proportions variées, les environs de Bastia ne produisent pas, en général, des vins de qualité constante, et la vinification laisse aussi beaucoup à désirer. On remarque surtout de grandes différences dans les vins rouges; les meilleurs quartiers du cru sont ceux de Bassanèse, Machione, Spreto, Cervione, Vescovato. Quant aux blancs, ils sont, en général, supérieurs. On fait de très bons vins secs au cap Corse pour vermout; on fait aussi, çà et là, d'excellents muscats. Les meilleurs vins blancs de l'arrondissement sont ceux du cap Corse, façon madère, ceux de liqueur, façon malaga, et le muscat. Les vins blancs secs de Pistro Nera (San Martino) sont aussi assez estimés.

La Corse expédie la plupart de ses raisins et de ses vins sur Nice et sur Marseille, pour quelques centaines de mille francs.

Malgré sa faible production, la vigne reste encore, en Corse, une des cultures les plus avantageuses, et elle est susceptible d'une grande amélioration.

Dans cette septième région, qui a présenté en tout 223 échantillons de vins, fournis par 65 exposants, les récompenses se sont réparties comme suit par département :

Ardèche.....	1 médaille d'or, 1 mention honorable.
Bouches-du-Rhône .	2 médailles d'or, 1 médaille d'argent.
Corse.....	1 médaille de bronze.
Drôme.....	1 médaille d'argent.
Var.....	1 grand prix, 5 médailles d'or, 13 médailles d'argent, 23 médailles de bronze et 4 mentions.

8e RÉGION. — LANGUEDOC, ROUSSILLON.

La huitième région est la plus importante par le nombre des exposants et des échantillons envoyés; elle comprend le Languedoc et le Roussillon, c'est-à-dire les départements du Midi grands producteurs. Tous les vins qu'ils fournissent sont connus aujourd'hui et n'ont plus rien à nous apprendre, mais on aurait dû ne pas soumettre au Jury autant de produits légers et parfois maigres; ce n'est pas la quantité qui intéresse, mais bien plutôt la qualité.

Cependant, dans l'Aude, on a pu déguster de beaux Corbières, de jolis Minervois, des Narbonne très réussis et pouvant, les uns aller directement à la consommation, les autres, servir dans les coupages pour remonter les produits trop faibles. La Société centrale d'agriculture de l'Aude et le Comice agricole de Narbonne ont réuni, à côté des vins rouges, blancs et rosés, de consommation courante, des types de vins de liqueur remarquables trouvés chez quelques-uns de leurs adhérents : grenache vieux, muscat, etc.

Dans le Gard, c'est la Société centrale d'agriculture qui a réuni la plupart des exposants. Les vins de ce département sont plus légers de couleur et de degré ; les Aramons, les Petits-Bouschet y donnent de fortes récoltes de produits droits de goût et vifs, mais qui ont besoin d'être remontés. Les vins blancs provenant de raisins rouges sont frais et nerveux ; ils sont bien faits. On a noté aussi des vins rosés et quelques muscats.

L'Hérault a la plus nombreuse collection d'échantillons, présentés par la Société centrale d'agriculture de ce département, par la Société départementale d'encouragement à l'agriculture et par d'autres syndicats adhérents. Là, nous rencontrons de beaux Montagne, des Alicante-Bouschet, des Aramons plus solides que dans le Gard, mais n'atteignant pas toujours la belle couleur des produits de l'Aude. Ce département, placé entre les deux autres, a des produits se rapprochant des types de chacun d'eux. Les Aramons y ont une meilleure tenue ; ceux des coteaux ont une fermeté suffisante et beaucoup de fraîcheur. Les vins blancs de Terret-Bourret, de Picpoul, de Clairette sont bien réussis, de même que les vins rosés. Beaucoup de bons vins liquoreux aussi, muscats surtout jeunes et vieux, fins, veloutés et distigués.

L'exposition des Pyrénées-Orientales est également importante ; elle réunit, sous les auspices de la Société agricole et du Syndicat agricole du département, de bons échantillons de vins de belle couleur et de bonne tenue.

Ce département qui formait autrefois un vignoble bien à part, celui du Roussillon, peut être classé, en raison de la similitude de ses produits, avec les autres départements méridionaux. Les moyens de reconstitution sont les mêmes et donnent des vins à peu près semblables. On ne voit plus beaucoup les Banyuls, les Collioure, les Rancio, les Cosperon, les Espira de l'Agli, de ces Rivesaltes, de ces Grenache, de ces Muscats de jadis. Les vins des plantations nouvelles n'ont pas les qualités de ceux que nous venons de nommer ; ils sont plus maigres et n'ont pas leur riche couleur ; ils sont cependant nets de goût et bien frais. Dans les bonnes années, ils ont de la couleur et du degré.

Le Jury a bien apprécié des vins vieux et liquoreux très fins.

Les départements qui constituent le vignoble méridional ne possèdent plus guère d'anciennes plantations ; aussi les vins qu'on y rencontre n'ont-ils pas grande analogie avec ceux qu'on produisait avant l'invasion phylloxérique. Mais l'œuvre de reconstitution a marché à grands pas dans cette région où, maintenant, on arrive à produire plus de vin qu'autrefois. Ces vins proviennent de cépages américains greffés ou producteurs directs et de cépages français plantés dans les sables : Aramon et Bouschet principalement. Il y a aussi quelques vignes de submersion. Enfin on fait l'essai de cépages obtenus par l'hybridation, qui résistent au phylloxera par leurs racines, à certaines mala-

dies cryptogamiques par leurs feuilles et fournissent des raisins se rapprochant des anciennes espèces françaises.

On a obtenu avec le greffage des plants du pays et des hybrides Bouschet sur Riparia, Rupestris monticola, Solonis et Jacquez, des résultats heureux. Les vignes greffées donnent des vins très intéressants. Cependant, on n'a pas encore retrouvé les produits corsés et alcooliques qui étaient si recherchés pour les opérations, mais il est permis de supposer qu'on atteindra le but, surtout si on revient un peu au Mourvèdre, à la Carignane et autres plants à production plus faible que les Aramons.

Le Petit-Bouschet constitue un vin très frais et très coloré, d'un heureux effet dans les coupages. L'Alicante-Bouschet a une fort jolie couleur; on lui reproche cependant de ne pas très bien se tenir.

Parmi les plants américains producteurs directs, il n'y a guère que le Jacquez qui puisse offrir quelque intérêt pour la viticulture méridionale, mais il faudrait arriver à le vinifier avec grand soin pour consolider sa couleur, qui est intense, mais difficile à fixer et qui tourne volontiers au violet, puis au jaune; certains propriétaires ont fini par l'abandonner. L'Herbemont et l'Othello, qu'on a essayés aussi comme producteurs directs, ne réussissent que dans peu d'endroits; le premier donne un produit assez agréable, qu'on offre parfois comme vin de table, mais qui est maigre; le second fournit un vin d'une belle nuance rouge, mais d'un goût assez foxé.

Les vins de vignes françaises plantées dans les sables du littoral méditerranéen ou des plaines, le long des rivières, et par conséquent résistantes au phylloxera, sont généralement légers comme alcool et comme couleur; ils ont beaucoup de fraîcheur, assez de fruité; quelques-uns même possèdent de la finesse et du bouquet : cela tient évidemment à la silice du sol.

Nous ne saurions mieux faire, à propos du vignoble méridional et de son importance, que de rappeler ici une étude effectuée à l'occasion de l'Exposition, par un de nos collègues du Jury, M. Leenhardt-Pomier, président de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, pour son département. Il s'exprime ainsi :

Au double point de vue de la culture de la vigne et de la production du vin, le département de l'Hérault est, à beaucoup près, le plus important des 77 départements de la France où la vigne est cultivée. On peut même dire qu'il n'est pas de contrée au monde qui lui soit comparable à cet égard.

De ce grand vignoble, la presque totalité a été replantée pendant les vingt-cinq dernières années; car le *phylloxera* avait si bien détruit les anciennes vignes *européennes* que c'est à peine si, sur ses 188,000 hectares actuels de vigne, il en est resté 6,650 survivant des 226,000 hectares qui constituaient primitivement l'importance du vignoble de l'Hérault, en 1869, avant l'invasion du puceron. Les autres 182,800 hectares récemment plantés sont, presque tous, greffés sur racines *américaines* résistant au *phylloxera*.

Puis notre éminent collègue, voulant donner quelques indications sur cet important vignoble et ses vins, poursuit :

Nous ne remonterons pourtant pas de dix-neuf à vingt siècles en arrière, jusqu'à l'époque où une

pléiade d'illustres auteurs agricoles et de poètes latins célébraient à l'envi la vigne, les raisins ou le vin, qui étaient en si grand honneur, dans ces temps reculés, sur tout le littoral de la Méditerranée, depuis l'Asie Mineure jusqu'à l'Océan. Nous trouverions difficilement des chiffres dignes de foi, dans les ouvrages des temps où on était si loin de s'en préoccuper, comme aujourd'hui. Nous nous bornerons, pour citer des données viticoles un peu sérieuses, à remonter à la fin du siècle dernier, quand le Ministre d'alors, François de Neufchâteau, favorisa la création des *sociétés d'agriculture*, dont les travaux fournissent, depuis cette époque, des indications plus exactes.

Notre département, particulièrement favorisé à cet égard, possède trois importantes *sociétés agricoles :*

La Société centrale d'agriculture de l'Hérault;

La Société départementale d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault;

Le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers.

La création de la première d'entre elles remonte justement à cette époque, à l'an VII (1798).

En relisant les bulletins depuis le début de ses travaux, on voit combien *la viticulture* occupait déjà une place importante dans les diverses branches de l'agriculture du département. La plus ancienne notice (qui remonte à sa création, et qui est reproduite dans le *Livre d'or* publié par cette Société à l'occasion de son centenaire) précise *l'étendue, la nature du sol, les différentes productions du département de l'Hérault.* Il y est dit que, sur les 6,300 myriares ou kilomètres carrés (630,000 hectares) de l'Hérault, la vigne en couvrait les trois quinzièmes (ou pour mieux dire un cinquième), soit 125,000 hectares.

Plus tard, en 1824, pendant qu'un des préfets les plus distingués de l'Hérault, le baron Creuzé de Lesser, se trouvait être président de cette Société, son fils Hippolyte (dont les travaux furent couronnés par l'Institut) dressait, avec le plus grand soin, le document le plus remarquable qui ait paru sur les statistiques et l'agriculture de l'Hérault. Il constatait qu'il existait alors 96,787 hectares 03 de vignes.

Comme on le voit, dès cette époque une modification, encore légère, s'était pourtant déjà produite.

C'était, en 1824, moins du sixième de la surface totale du département qui était cultivé en vignes. Ces 96,000 hectares (sur les 266,000 *cultivables*) constituaient environ le tiers de cette portion utilisable du sol; car les 350,000 autres hectares ne se composaient que de rochers, terrains vagues, étangs, cours d'eau, chemins.

Autrefois, les plaines fertiles qui sont fécondées par les alluvions des rivières (le Vidourle, le Lez, l'Hérault, l'Orb, l'Aude, et quelques autres petits cours d'eau) étaient consacrées à la culture des plantes fourragères et des céréales. La vigne était exclusivement cultivée sur les coteaux, appelés *Soubergues,* suivant l'ancien adage latin : *Apertos amat colles Bacchus.* Ce sont, en effet, ces collines qui produisent d'ordinaire les meilleurs vins ; et la sécheresse de nos étés n'y permettait du reste pas d'autres cultures que celles de la vigne, de l'olivier, de l'amandier ou du mûrier. Les choses ont bien changé depuis lors. L'accroissement du bien-être et de la fortune publique (qui ont considérablement accru la consommation du vin), les facilités bien plus grandes pour les transports vers les pays de consommation, et surtout la hausse des prix du vin provoquée par les crises de l'*oïdium* et du *phylloxera,* avaient amené les agriculteurs, quand ils ont dû planter de nouvelles vignes, à abandonner toutes les autres productions moins rémunératrices pour ne cultiver presque partout que la vigne.

Si l'on compare les surfaces qui se sont ainsi trouvées plantées en vignes à des époques très diverses, on constate des variations surprenantes.

Nous avons dit qu'au commencement du siècle l'Hérault en comptait 125,000 hectares; en 1824, c'était 97,000; en 1860, 160,000; en 1869 (*le maximum*) 226,000; en 1883 (*le minimum*), 47,500; en 1892, le chiffre se relevait à 163,000; enfin, en 1899, il est remonté à 188,000 hectares.

Ces 188,387 hectares (plus exactement) comprennent :

Comme vignes *américaines*, 178,000 hectares et, comme vignes *françaises*, 10,213 hectares, dont :

Dans les terrains de sable	4,039 hectares.
Soumis à la submersion	4,634
Soumis à l'irrigation	538
Traité au sulfure de carbone	333
Traité au sulfocarbonate	35

L'écart considérable de certains de ces chiffres (par exemple de 226,000 hectares de vigne de 1869 comparés aux 45,500 de 1883, dénotant une réduction dans le vignoble des *quatre cinquièmes* de sa surface) serait inexplicable si l'on ne savait que la vigne a subi deux fléaux destructeurs pendant ce dernier demi-siècle : d'abord l'*oïdium* (une cryptogame), plus tard le *phylloxera* (un puceron des racines).

La production qui était, en 1850, de 4 millions d'hectolitres descendait, du fait de l'*oïdium*, en 1854, à 1 million. Elle a progressé et elle a atteint, en 1869, 15 millions; le *phylloxera* l'a réduite, en 1885, à 2 millions; la reconstitution l'a relevée déjà, en 1899, à 12 millions. La moyenne de ces cinquante ans a été de 7 millions d'hectolitres.

Dans ces variations, allant de 12 ou 16 millions d'hectolitres comme *maximum* jusqu'à 1 ou 2 millions comme *minimum* pour le département de l'Hérault, celui-ci a subi, dans ces deux crises, des pertes incalculables. Celle due au *phylloxera* est évaluée à plus d'un milliard et demi de francs, dans le *Livre d'or* du centenaire de la Société centrale d'agriculture.

Dans la lutte contre ces terribles fléaux, où la viticulture a failli périr à deux reprises dans le cours de ce dernier demi-siècle, c'est l'Hérault qui a eu le mérite et le privilège d'apporter le salut. Si le *soufre* triomphe désormais de l'*oïdium*, si le *cuivre* préserve la vigne du *mildew* et si le vignoble est reconstitué sur des racines *américaines* résistant au *phylloxera*, c'est bien à nos agriculteurs, à nos savants qui se sont consacrés à résoudre ces grands problèmes que nous le devons. Et nous pouvons, sans trop de vanité, nous réjouir d'avoir vu leurs efforts conserver à la France l'une des branches les plus importantes de la fortune publique et privée (car on n'évalue pas à moins de 7 milliards de francs la valeur vénale de ses 1,800,000 hectares de vignes).

Si nos sociétés agricoles ont fait et font toujours une œuvre utile, nous tenons à dire qu'elles y sont admirablement secondées, depuis une vingtaine d'années, par l'excellent personnel enseignant de l'*École nationale d'agriculture de Montpellier*.

C'est là, en effet, que sur l'initiative de la Société centrale d'agriculture, ont été tenues, aux heures les plus critiques, ces assises agricoles où les praticiens et les savants de la France et de l'étranger venaient en foule apporter les résultats de leurs expériences individuelles et de leurs travaux. Ensemble on a pu généralement résoudre les problèmes si nombreux et si complexes qui surgissent chaque jour dans cette lutte incessante pour la vie que soutient la viticulture; car si l'observateur superficiel ne voit que ses avantages, on peut dire pourtant qu'il n'est pas de culture qui n'ait plus d'ennemis et n'offre plus de risques. Il suffit de traverser cette région, où, de l'embouchure du Rhône aux Pyrénées, on ne voit que de la vigne, pour comprendre combien cette extension du vignoble constitue un foyer aussi vaste que favorable à la multiplication de tous ses ennemis.

Dans le sein de nos sociétés agricoles, l'amélioration de la culture de la vigne et la défense de ses produits sont constamment à l'ordre du jour; il en est de même à l'École d'agriculture de Montpellier, devenue le centre des études viticoles scientifiques pour toute la France et pour l'étranger.

On ne cesse pas d'y étudier des questions aussi multiples que difficiles : les mérites et les défauts des innombrables variétés de vignes et de terrains si divers, les adaptations, les modes de greffage, la vinification perfectionnée, l'outillage vinaire, la défense contre les gelées ou les orages... On y étudie aussi les innombrables ennemis de la vigne; les uns, comme l'*oïdium*, le *mildew*, l'*anthracnose*,

le *black-rot*, appartiennent à la famille des cryptogames et réclament des soins, pour les uns, curatifs, pour d'autres préventifs; les autres, tels que le *phylloxera*, l'*altise*, la *pyrale*, la *cochylis*, la *noctuelle*, etc., sont des insectes qui demandent à être combattus, soit de jour, soit de nuit, par des moyens très divers. C'est avec le concours d'un de ses professeurs et du Directeur de la *Station œnologique de l'Hérault* que la *Société d'encouragement à l'agriculture* réalise son heureuse pensée de publier les *cartes agronomiques* de certaines communes du département.

On ne saurait trop se féliciter du concours que la science et l'étude apportent au travail manuel et à la pratique, ainsi que des heureux résultats qui sont dus à leur parfait accord. C'est bien en cela que s'est trouvé victorieusement démontré, en dépit des préventions et des utopies contraires, ce que peut l'entente la plus intime de l'intelligence, du capital et du travail. On y a vu que par leur accord absolu on peut *tout*, tandis que sans lui on ne peut *rien* fonder de durable. Aussi, n'est-il plus un seul de ces petits viticulteurs (si ignorants et si sceptiques autrefois à l'égard des choses de la science) qui ne soit revenu de son ancienne incrédulité et qui ne tienne désormais à demander des conseils pour la lutte qu'il doit soutenir chaque jour.

Aujourd'hui, ce ne sont plus seulement les grands propriétaires, ou de puissantes compagnies (récoltant 10,000, 20,000 et jusqu'à 100,000 hectolitres de vin) qui, après les désastres, ont repris courage et remis toute leur confiance dans la vigne; mais c'est la myriade de petits vignerons qui marchent tout aussi hardiment dans la voie du progrès, n'hésitant plus à consacrer toutes leurs ressources et tous leurs efforts à la culture de la vigne, apportant ainsi, à leur tour, une pierre tout aussi utile à l'édifice commun.

Insistons maintenant un peu plus sur les enseignements que nous devons retirer des *statistiques*. Leurs chiffres nous ont toujours laissé bien sceptiques, quand il s'est agi de simples *évaluations*. Les premières bases en émanent trop souvent de gens bien peu aptes à les connaître et à en comprendre l'importance. De simples gardes champêtres, ou même des maires illettrés de toutes petites communes rurales, risquent trop souvent, alors même qu'ils y mettraient toute leur conscience, de confondre la mesure légale de *surface* (l'*hectare*) avec celle qui n'est encore que trop usitée dans les campagnes, la *sétérée*, valant, suivant les villages, de quatre à sept fois *moins*; de même, pour les *quantités*, le paysan, au lieu d'*hectolitres*, parle encore volontiers du *muid*, qui vaut sept fois *plus*. Une virgule qu'on avance ou recule décuple une erreur; on a commis ainsi, dans bien des villages, des fautes d'appréciation ou même d'addition.

Depuis que nous avons pu finalement obtenir un sérieux moyen de contrôle, nous avons constaté que les erreurs les plus grandes s'étaient produites dans les *évaluations* des communes, même les plus importantes et les mieux en mesure d'être exactement renseignées. Ainsi, Montpellier déclarait, en 1897, 323,000 hectolitres et en livrait 175,667; en 1898, 245,000 et en livrait 125,712. Béziers déclarait, en 1897, 210,000 hectolitres, et en livrait 390,000: en 1898, 240,000 et livrait 360,000 hectolitres.

Erreurs en *plus*, à Montpellier, de 150,000 et 120,000 hectolitres; erreurs en *moins*, à Béziers, de 170,000 et 120,000 hectolitres.

Montpellier croyait avoir récolté le *double*, et Béziers la *moitié* de la réalité : et l'on peut bien supposer qu'il doit en être ainsi partout. Il arrive pourtant que ces erreurs en plus et en moins se compensent souvent assez pour rapprocher sensiblement l'évaluation totale de la réalité. Ainsi, pour la récolte de l'entier département de l'Hérault, on a eu :

	ÉVALUATION.	LIVRAISONS.
	hectolitres.	hectolitres.
En 1897	10,047,796	9,598,297
En 1898	6,741,000	7,963,145

Il faut ajouter la consommation en franchise chez le propriétaire, évaluée par l'Administration, en 1897, à 506,600 et, en outre, tenir compte de bien des éléments inconnus. Ainsi, nul ne

peut connaître les quantités de vin brûlées par les propriétaires, car ceux-ci distillaient librement leurs vins sans être exercés par la Régie comme le sont les distillateurs de profession.

Par la même raison on ignore absolument quelles quantités de vin il peut rester des années antérieures au commencement d'une campagne dans les caves des propriétaires, comme aussi celles qui resteront de l'année courante au début de l'année suivante, pour n'être vendues ou livrées qu'ultérieurement.

Nos statistiques ne peuvent avoir la précision de produits, tels que les *sucres*, les *tabacs*, les *alcools*, que l'Administration *exerce* complètement dès leur origine, car on ignore par exemple à la Régie quelles quantités de *raisins* partent chaque année du vignoble pour des départements voisins en vue d'y être jetés à la cuve, pour produire du vin, aussi bien que ceux qui sont destinés à la table et sont consommés en nature à Paris et dans toute la France. Et ce ne sont pas là pourtant des quantités négligeables, car, grâce à son climat méridional, et à aussi ses variétés précoces, mûrissant *tôt* sur le littoral, comme par les plus tardives qui mûrissent *tard* à de plus hautes altitudes, notre département expédie des raisins de bouche infiniment plus longtemps et en bien plus grande quantité qu'aucun autre.

L'une des remarques les plus frappantes est l'importance de la production des vins dans certaines communes. En 1897, par exemple :

	RÉCOLTE.	SURFACE.
	hectolitres.	hectares.
Béziers a livré	390,532	6,800
Marsillargues	242,850	1,818
Agde	194,020	3,000

Ce sont là pour de simples communes des productions extraordinaires bien supérieures à celles de bon nombre de départements entiers et de gros rendements; mais combien de nos communes, par contre, n'ont produit que de 15 à 20 hectolitres à l'hectare.

	RÉCOLTE.	SURFACE.
	hectolitres.	hectares.
Béziers, dans ses deux cantons, a livré	1,661,494	19,171
Montpellier, dans ses trois cantons, a livré	808,927	17,297

Chacun des cantons de Murviel, Montagnac, Servian a livré plus de 500,000 hectolitres.

Les chiffres de la récolte de 1889 seraient bien plus significatifs encore, car on y aurait récolté :

	RÉCOLTE.	SURFACE.
	hectolitres.	hectares.
Béziers (2 cantons)	1,100,000	23,800
Capestang	1,110,000	12,200
Montpellier (3 cantons)	911,000	17,800
Murviel	704,000	9,500
Servian	685,000	10,200
Agde	642,000	8,900
Lodève	52,000	2,000
Le Caylar	2,000	100

Quant aux arrondissements, celui de Béziers a livré 5,657,092 hectolitres en 1897, et l'évaluation officielle de sa récolte pour 1899 est de 7,208,000, soit, pour un simple arrondissement, bien plus qu'aucune nation viticole (sauf l'Italie et l'Espagne). L'Algérie elle-même, dont il est si souvent question, n'a jamais produit plus de 2 à 5 millions d'hectolitres de vin.

Cette production algérienne et tunisienne a été :

1890	2,844,000 hectolitres.
1898	5,220,000

Les trois sociétés agricoles du département viennent d'élever, à l'Exposition universelle de Paris, un joli *Pavillon de l'Hérault,* avec le concours du Conseil général et de la plupart des communes du département, des chambres de commerce, des syndicats, etc. Elles y ont mis en évidence ces chiffres dans des tableaux graphiques. L'un d'eux (de 8 mètres de largeur) donne les chiffres de la production des vins, des surfaces en vigne, des moyennes de rendement de cette dernière année, pour tous les départements de France où la vigne est cultivée.

La partie supérieure du tableau fait ressortir, à une échelle très exacte, l'importance proportionnelle de chaque département quant à la production de vins. Pour qu'il reste intelligible, il n'a pas été possible d'y faire figurer isolément tous ces 77 départements. Les 25 plus importants y figurent individuellement; les 52 moindres sont groupés en un seul tout. L'Hérault dépasse, à lui seul, le double du plus important des départements après lui. Ainsi on y trouve par rang d'importance :

	PRODUCTION.	SURFACE.	RENDEMENT MOYEN.
	—	—	—
	hectolitres.	hectares.	hectolitres.
Hérault	12,330,400	188,000	66
Aude	5,330,281	125,130	42
Gard	3,656,363	71,043	51
Gironde (Bordelais)	3,478,708	138,320	25
Pyrénées-Orientales	2,915,403	61,943	47

Citons encore comme assez intéressants :

	PRODUCTION.	SURFACE.	RENDEMENT MOYEN
	—	—	—
	hectolitres.	hectares.	hectolitres.
Côte-d'Or (Bourgogne)	525,831	26,416	20
Saône-et-Loire (Mâconnais)	466,700	34,583	15

Quant aux 52 derniers de ces départements viticoles, leur ensemble donne 5,380,449 hectolitres sur 470,234 hectares; soit une production moyenne, à l'hectare, de 11 hectolitres seulement.

L'Hérault a donc produit à lui seul plus du double de ces 52 départements réunis.

Mais il ne faudrait pas considérer comme normal le rendement de cette récolte assez exceptionnelle. Bien des gens ont une tendance fort habituelle à généraliser et à exagérer les productions les plus extraordinaires : et ils croient même, de bonne foi, qu'il suffit de posséder des vignes dans l'Hérault pour pouvoir compter sur des récoltes de 100 à 150 hectolitres à l'hectare, si ce n'est même de 200 à 300 dans les plaines irrigables les plus fertiles. De là, souvent de bien dures déceptions. Il suffit, pour savoir la vérité, de relever les superficies de vignes et l'importance des récoltes pendant les dix dernières années et établir la moyenne exacte. Celle-ci a été :

	SURFACE.	RÉCOLTE.	PROPORTION À L'HECTARE.
	—	—	—
	hectares.	hectolitres.	hectolitres.
Pour la France	1,940,000	33,496,000	17 à 18
Pour l'Hérault	159,863	6,849,584	42 à 43

Le maximum avait été de 55 hectolitres en 1897.

Le minimum avait été de 23 hectolitres seulement en 1895 (chiffre qui paraîtrait peu croyable à bien des personnes, tant la légende a d'empire).

Comme il est très vrai, en effet, que sur le littoral et dans les plaines très fertiles, bien des vignes produisent de 100 à 150 hectolitres, et même quelques hectares, bien rares, de 300 à 400 hectolitres, il faut convenir qu'il y en a au moins dix fois plus dont la production *moyenne* ne doit pas dès lors atteindre 20 hectolitres à l'hectare. Il importe peut-être de s'en rendre compte pour éviter à beaucoup d'irréparables mécomptes.

Après ces observations sur la première partie du tableau (celle des *vins*), il n'est pas moins curieux d'étudier la seconde (celle relative aux *vignes*). Nous avons conservé le *même* ordre pour les départements de 1 à 25, et les 52 derniers sont encore groupés en un seul chiffre pour plus de simplicité. L'Hérault y mériterait, du reste, encore la première place pour la surface de son vignoble, tandis que le Gard y passerait du 3e au 5e rang.

	SURFACE PLANTÉE.	SURFACE TOTALE.	RAPPORT À LA SURFACE TOTALE.
	hectares.	hectares.	p. 100.
1° Hérault	188,387	619,800	30
2° Aude	225,130	631,324	20
3° Gard	71,043	583,500	12
4° Gironde	138,320	974,000	14
5° Pyrénées-Orientales	61,949	412,376	15
18° Côte-d'Or	26,416	876,250	3
Saône-et-Loire	35,583	855,678	3
Les 52 départements réunis	470,234	30,197,231	3 1/2

Enfin, la partie inférieure de ce même tableau est consacrée aux quatre *arrondissements* de l'Hérault (toujours dans l'ordre de leur importance *vinicole*, qui concorde du reste ici avec leur importance *viticole*). Les observations qu'il permet de faire ne sont pas moins intéressantes.

L'arrondissement de *Béziers* (le plus important qui soit au monde à ce double point de vue) y ressort avec une production de 7,208,000 hectolitres produits par les 92,000 hectares consacrés à la vigne sur les 179,000 hectares formant cet arrondissement (soit un rendement de 78 hectolitres à l'hectare et une surface en *vignoble* de 50 p. 100 de la surface totale)!

L'arrondissement de *Montpellier* vient ensuite, avec 3,617,000 hectolitres de vin et 60,000 hectares de vignes sur 197,000, soit un rendement de 60 hectolitres, et une proportionnalité en vigne de 30 p. 100.

Les deux derniers arrondissements (Lodève et Saint-Pons) ont une situation plus modeste et une assez grande égalité entre eux, avec des productions de 735,000 et 798,000 hectolitres et des surfaces de 18,000 hectares de vignes chacun, sur des superficies assez égales de 124,000 et 120,000 hectares, ce qui correspond à des rendements de 40 et 44 hectolitres par hectare; et 15 p. 100 pour chacun d'eux, comme proportionnalité de leur vignoble par rapport à la superficie totale.

Un simple coup d'œil jeté sur la *carte viticole* du département suffit pour expliquer ces différences si marquées entre ces deux arrondissements et celui de Béziers par exemple. Tandis que ce dernier, sur une très grande largeur, s'abaisse doucement vers le littoral fertile de la mer et comprend de vastes et riches plaines et des coteaux d'altitude moyenne très favorables à la vigne, ceux de Lodève et de Saint-Pons sont surtout formés par des rochers et d'assez hautes montagnes qui ne permettent de cultiver la vigne que dans le fond de quelques étroites vallées. . . . .

Les voies ferrées et la navigation trouvent dans nos vins les éléments du plus important trafic; et cet élément a d'autant plus de valeur pour elles qu'ils sont généralement destinés à de très longs parcours (de 700 à 800 kilomètres, du vignoble à la capitale); il leur procure, par conséquent, les plus fortes recettes. Ainsi il a été expédié, en vins de l'Hérault, par les Compagnies suivantes :

		1897.	1898.
		kilogrammes.	kilogrammes.
Compagnies	Paris-Lyon-Méditerranée	391,119,000	467,116,000
	Midi et intérêt local	597,874,000	647,559,000
Soit ensemble		988,993,000	1,114,675,000

représentant de 9 à 10 millions d'hectolitres de vin.

Nous ne rechercherons pas ici la part récoltée en vins rouges et celle en vins blancs pour l'Hérault. Nous inclinerions à croire qu'elles sont de vingt à trente fois plus considérables en rouge qu'en blanc, mais c'est une simple appréciation sans contrôle. Cette proportion varie quelquefois avec les prescriptions médicales, qui ont alternativement préconisé des vins rouges, tels que le bordeaux, ou des vins blancs divers. On ne récoltait guère autrefois, en fait de vins blancs, que des Terrets, des Piquepouls, des Clairettes, sur les bords de l'étang de Thau ou dans la région montagneuse de Paulhan. Aujourd'hui, la demande plus générale de vins blancs ou rosés a engagé bien des propriétaires à consacrer une assez grande quantité de raisins rouges d'Aramon à une vinification en blanc, selon l'usage de la Champagne.

Les vins de l'Hérault sont destinés surtout à la consommation courante, mais on doit pourtant citer dans ce vignoble quelques crus recommandables. Tels sont les vins de Saint-Georges, Saint-Drézéry, des coteaux qui sont au-dessus de Béziers et de Saint-Chinian, etc., pour les vins rouges; ceux de Frontignan, Lunel, Maraussan, pour les muscats; ceux de Marseillan, Adissan, etc., pour les vins blancs secs ou doux.

Du vignoble de l'Hérault, on retire donc à la fois des vins bourgeois renommés et, en plus grande quantité, des vins ordinaires destinés à fournir une boisson d'un prix modéré, saine et fortifiante, pour la masse des consommateurs.

Les *prix* de vente de nos vins sont un des côtés essentiels de notre sujet. Ces prix ont varié autant, si ce n'est plus, que l'importance des récoltes. Les vins ordinaires ont atteint jusqu'à 43 et 50 francs l'hectolitre nu, quand la récolte était réduite à 20 ou 25 millions d'hectolitres; les prix se sont abaissés jusqu'à 5 ou 6 francs l'hectolitre dans des années où l'abondance a été telle qu'on ne pouvait loger la récolte. On a vu alors la surproduction devenir ruineuse pour la propriété, quand les recettes ne pouvaient absolument pas couvrir les dépenses indispensables à l'entretien des vignes durant toute l'année. Ce serait encore plus vrai actuellement, car le coût des cultures a presque doublé par le renchérissement de la main-d'œuvre, comme aussi des nombreux et onéreux traitements au soufre, au cuivre, etc., désormais indispensables à la défense du vignoble.

La *propriété* est heureusement *très morcelée* dans l'Hérault. Il y a bien des propriétaires possédant 20, 50, 100 et même exceptionnellement jusqu'à 200 hectares de vignes; mais ceux qui possèdent de 1 à 5 hectares sont innombrables. De nos deux à trois cents villages, dont beaucoup sont très populeux, il n'est même que peu d'habitants qui ne possèdent au moins une fraction d'hectare. C'est ainsi que l'on compte :

Individus possédant.....	moins de 1 hectare.....	175,783
	de 1 à 10 hectares.....	56,241
	de 10 à 40 hectares.....	5,945
	plus de 40 hectares.....	3,037

Soit 62 p. 100 de *très* petits propriétaires, 33 p. 100 de petits, 3 1/2 de moyens et 1 p. 100 de grands propriétaires.

Il est très rare que la propriété, qu'elle soit grande ou petite, soit affermée; elle est presque toujours exploitée par le propriétaire lui-même.

Le *commerce* des vins a forcément ici une réelle importance pour écouler d'aussi grandes quantités; mais ce commerce s'est beaucoup transformé par suite de la reconstitution du vignoble. Il avait autrefois, dans ses vastes chais, de larges approvisionnements de vins vieux et nouveaux, les plus divers (souvent similaires de crus réputés d'Espagne ou de Portugal), provenant ici de cépages, de conditions générales et même de traitements identiques.

Aujourd'hui, quoique les maisons de commerce soient vingt ou trente fois plus nombreuses qu'alors, et qu'il s'en soit créé jusque dans les moindres villages, les stocks commerciaux sont bien moindres.

D'une moyenne de plus de 2 millions d'hectolitres, ils se sont réduits, pour l'ensemble du département, à 800,000 ou 900,000 hectolitres.

Moyenne des dix dernières années	1,788,408 hectolitres.
1896 (maximum)	2,383,251
1900 (minimum)	821,004

A côté de ces maisons de commerce, bien des propriétaires expédient directement leurs récoltes à la consommation, et l'on en voit même, dans les années de mévente, qui vont offrir leurs vins jusque dans toutes les villes du Nord.

Le commerce expédiait autrefois la majeure partie des vins à l'extérieur, usant pour cela de la mer, des canaux, du Rhône et de la Saône. Par leur importance, ces expéditions plaçaient le port de Cette au premier rang après Marseille, Bordeaux et le Havre. Étant pourvu de quais et de canaux nombreux, des chais et de la vaisselle vinaire la plus importante, ce port expédiait nos vins en Allemagne, en Russie, dans les deux Amériques, en Algérie (avant la création de ce vignoble). De grand *exportateur*, le commerce de Cette est devenu le centre le plus important des *importations* Quand notre vignoble a été détruit, les vins ont afflué de tout le bassin de la Méditerranée, de tous les pays qui n'ont été envahis que plus tard par le phylloxera (tels que l'Espagne, l'Italie, l'Algérie, la Grèce, la Dalmatie, la Turquie, l'Asie Mineure). Quelques petits arrivages sont même venus de la Californie, du Chili, de l'Australie et d'autres contrées nouvelles qui essaient de devenir viticoles.

Les *importations* de vins étrangers en France ont atteint :

1891 (maximum)	12,278,000 hectolitres
1894 (minimum)	4,492,000

Les *exportations* ont été bien moindres :

1889 (maximum)	2,166,000 hectolitres.
1899 (minimum)	1,636,000

Il est vrai que les vins *français exportés* sont de qualité et de valeur supérieures, tandis que les vins *étrangers importés* ne consistent, à peu près tous, qu'en vins communs ou de coupage pour la consommation populaire.

Bien des propriétaires se sont élevés contre ces grands arrivages de vins étrangers (que la nouvelle importance de notre production et l'élévation des droits d'entrée ont, du reste, *considérablement* réduits maintenant). Nous ne partageons guère ce sentiment. Nous estimons que, pendant les grandes crises de la vigne, alors que notre production restait absolument insuffisante pour les besoins de la consommation, il a été fort heureux que, grâce à ce concours, nous ayons pu maintenir le *goût* et l'*usage* du vin, car la bière et le cidre auraient eu vite fait de le remplacer, et nous savons combien, par la suite, on revient peu sur des habitudes prises. Mais nous avons bien moins à nous préoccuper, à cette heure, de l'insuffisance des récoltes, car le vignoble français produit désormais assez pour répondre à tous les besoins de la consommation. . . . .

En ce qui concerne la culture de la vigne proprement dite dans l'Hérault, M. L. Ravaz, professeur de viticulture à l'École d'agriculture de Montpellier, fournit les renseignements suivants :

La vigne est très ancienne dans le département de l'Hérault. Elle y a même existé, presque sous la forme actuelle, avant l'apparition de l'homme. Les tufs de Castelnau, près de Montpellier, contiennent de nombreuses empreintes de feuilles de vignes qui ont les caractères de nos variétés

actuelles. On trouve d'ailleurs, dans les bois ou sur les montagnes, des formes (lambrusques) qui y vivent à l'état sauvage depuis très longtemps. Et c'est une opinion, acceptée par tous, que la vigne est indigène à toute la région méditerranéenne.

Il n'en est pas de même de sa culture. C'est du moins l'avis de Chaptal, de même que de M. Henri Marès, auquel il faut toujours se référer quand il s'agit de la viticulture méridionale. Suivant ces auteurs, la culture de la vigne aurait été introduite par les Phéniciens aux environs de Marseille; et de là, elle se serait étendue à toutes les régions. C'est bien possible. En tout cas, le vin était connu ici bien avant l'époque romaine; et, peu après, la province de Béziers produisait déjà, en grande quantité, des vins réputés pour leur «goût de poix» — qu'ils ont heureusement perdu — et pour d'autres qualités — qu'ils ont conservées.

Depuis lors, la culture de la vigne a occupé des étendues de plus en plus grandes. Mais elle reste longtemps plutôt secondaire. Aux environs de Montpellier, le blé, l'olivier, etc., sont longtemps les cultures dominantes. Les comptes rendus des séances de la Société centrale d'agriculture en font foi: jusqu'au commencement de ce siècle, la vigne reste au second plan.

A ce moment, les choses changent. De nouveaux cépages sont introduits, plus fertiles ou de meilleure qualité. Les vignobles prennent de plus en plus la place des autres cultures, de l'olivier d'abord, du blé ensuite; des coteaux ensoleillés, maigres et secs, ils s'étendent dans les plaines fertiles et fraîches. Vers 1852-1853, l'oïdium, qui vient d'envahir le Midi de la France, en ralentit momentanément l'extension. La découverte des propriétés curatives du soufre et des moyens de l'utiliser sauve les vignes. De nouvelles plantations sont faites. En 1860, l'Hérault possède 160,000 hectares de vignes et 226,000 en 1869.

C'est le point culminant. La vigne occupe, à ce moment, tous les sols qui peuvent la nourrir; elle ne peut plus guère gagner du terrain. Une très grave et nouvelle maladie va d'ailleurs la faire disparaître presque de partout. Le *phylloxera,* découvert, en 1868, dans le Gard, où il a déjà causé des dommages importants, envahit l'Hérault avec une intensité telle qu'en moins de dix ans le vignoble est détruit presque en entier. La maladie apparaît si soudainement et marche si vite qu'aucun moyen de défense ne peut être employé *à temps.* Seules résistent les vignes plantées dans les sables marins ou dans les plaines fertiles et fraîches. Et en 1883, l'Hérault ne possède plus que 47,500 hectares de vignes.

Si les moyens de défense employés — trop tard — contre la maladie ont été impuissants à empêcher la destruction du vignoble, ils ont été plus efficaces pour sa réfection.

L'immunité des sables est mise à profit dès qu'elle est établie d'une manière certaine; et les bords de la mer se couvrent en peu de temps de vastes et beaux vignobles.

Les plaines arrosables reçoivent également de nouvelles plantations qui sont défendues avec plein succès par la *submersion.*

En quelques points, malheureusement peu importants, les *insecticides* donnent d'excellents résultats.

Mais ce sont surtout les vignes d'origine américaine qui ont la préférence des vignerons, et leur emploi se généralise avec une rapidité prodigieuse. En même temps, en effet, que le phylloxera est signalé en France, la «*résistance*» des *vignes américaines* est établie par de nombreux faits d'observation. De là, l'idée de les utiliser en leur demandant soit leurs fruits, soit leurs racines seulement. On expérimente d'abord toutes les variétés cultivées en Amérique: *Clinton, Taylor, Concord, Isabelle, York-Madeira, Jacquez, Delaware,* etc., puis les variétés sauvages de ses forêts : *V. Æstivalis, V. Riparia, V. Cordifolia, V. Rupestris,* etc.

Les premières sont pour la plupart bientôt reconnues insuffisamment *résistantes.* D'autre part, leurs fruits, très différents des fruits de nos variétés indigènes, ne donnent qu'un vin de qualité médiocre. Seul, le *Jacquez* est cultivé avec succès sur des étendues relativement importantes.

Les vignes américaines, cultivées comme *producteurs directs,* n'ont donc été à peu près d'aucun secours pour la reconstitution du vignoble. Il n'en a pas été de même quand on n'a utilisé que leurs

racines. Réduites au rôle de support, de *porte-greffes* de nos variétés locales, elles en assurent la conservation et la culture dans les mêmes conditions qu'auparavant. Actuellement, la presque totalité du vignoble du département de l'Hérault, soit 178,174 hectares sur 188,000, est établie sur racines américaines résistantes au phylloxera.

Ce brillant résultat n'a pas été obtenu sans difficultés. Il a fallu d'abord avoir foi dans le succès, et la foi n'a pas manqué aux viticulteurs de ce pays. Il a fallu aussi choisir, parmi la multitude des variétés envoyées d'Amérique, les meilleures ou même les suffisantes, et, conséquemment, expérimenter chacune d'elles, connaître d'abord leur degré de résistance au phylloxera — car toutes ne résistent pas également, — leurs facultés d'*adaptation* au sol, car elles ne se plaisent pas également dans tous nos terrains; il a fallu les greffer avec nos variétés locales et transformer ainsi une pratique culturale exceptionnelle en une pratique générale : rechercher les meilleurs systèmes et les meilleurs instruments de greffage, préciser les conditions qui assurent le succès de cette opération. Et, afin d'assurer la durée et la prospérité de ces nouveaux vignobles, il a fallu encore transformer les méthodes culturales, presque assimiler la vigne à une plante de jardin.

Tout cela a été accompli avec un si grand succès par les viticulteurs de l'Hérault que les méthodes de reconstitution, qui sont le fruit de leurs efforts, de leur expérience, sont adoptées et appliquées dans tous les pays où l'on procède à la réfection des vignobles détruits par le phylloxera.

Les porte-greffes utilisés d'abord sont : *Clinton, Taylor, York-Madeira, Solonis, Herbemont, Jacquez*. Tous ont disparu de nos vignobles, leur résistance au phylloxera étant insuffisante. Actuellement on emploie, avec plein succès d'ailleurs, *Riparia gloire de Montpellier, Riparia grand glabre, Rupestris du Lot* et quelques hybrides obtenus récemment.

Les variétés locales les plus anciennement cultivées pour le vin sont : *Cinsaut, Œillades, Aspiran, Piquepouls, Terrets, Clairettes, Muscats*, etc. A la fin du siècle dernier, on introduit, d'une part, l'*Aramon*, venu de la Provence; d'autre part, la *Carignane*, le *Grenache*, le *Mourvèdre*, venus d'Espagne ou du Roussillon. Mais ces variétés nouvelles ne donnent pas tout d'abord pleine satisfaction. On leur reproche de dépérir en beaucoup d'endroits, ou de produire irrégulièrement. La culture en est même proscrite. Mais il paraît que ces inconvénients ne persistent pas, car ces nouveaux venus prennent peu à peu la place des anciennes vignes de pays. Actuellement c'est l'*Aramon* dans les plaines, la *Carignane* sur les coteaux, qui dominent. A côté d'eux, les variétés d'autrefois : Cinsaut, Piquepouls, Terrets, Clairettes, Muscats, etc., et quelques variétés obtenues par MM. Bouschet de Bernard : Petit-Bouschet, Alicante-Bouschet, Grand-Noir.

En somme, les variétés cultivées pour le vin sont les mêmes qu'autrefois.

La plantation d'une vigne est toujours précédée d'un ameublissement profond du sol (0 m. 50 à 0 m. 80), exécuté soit avec des charrues défonceuses mues par la vapeur, soit à la main. Le sol est ensuite débarrassé des mauvaises herbes, nivelé, ameubli superficiellement et *rayonné*.

L'emplacement de chaque cep est indiqué par le point de croisement de lignes tracées par le rayonneur ou par un piquet. Les jeunes plants, racinés ou boutures, sont plantés dans des trous de 0 m. 30 à 0 m. 40 de profondeur, et distants les uns des autres de 1 m. 50 dans tous les sens. La première année, le sol reçoit les labours nécessaires pour le maintenir meuble, c'est-à-dire frais et exempt de mauvaises herbes.

Au printemps de la deuxième année, les jeunes ceps sont greffés *sur place;* on pratique d'ordinaire la greffe en fente ou la greffe anglaise. Si les conditions météorologiques sont favorables, la *reprise* est très bonne : elle atteint 85 ou 99 p. 100; si elles sont défavorables, elle peut s'abaisser à 50, 30, 25 p. 100, mais cela est rare, En général, la greffe sur place réussit bien, et la vigne est complète dès la troisième année. La vigueur des greffes varie, bien entendu, avec la fertilité du sol, la puissance du sujet; il n'est pas rare de les voir porter des fruits l'année même de leur exécution. Elles donnent une bonne récolte dès la troisième année de plantation.

La vigne est cultivée dans la région méridionale en souches basses, le plus souvent également espacées entre elles. Tel est le caractère distinctif de cette culture. Les échalas, tuteurs et autres sup-

ports n'y sont point employés. La vigne se soutient elle-même, et végète librement sans être liée, rognée (H. Marès).

Cette manière de cultiver la vigne implique nécessairement la *taille courte* et les souches sont formées, suivant leur âge et leur puissance, avec 4, 6 et même 15 bras, terminés chacun par un coursou à deux yeux francs. Le nombre des *yeux* à fruits réservés à la taille varie par suite de 30,000 à 100,000 et au delà par hectare; on voit les différences de production qui doivent en être la conséquence.

La taille est exécutée, pendant tout l'hiver, à l'aide de sécateurs spéciaux. La serpe est abandonnée depuis longtemps.

A partir de la troisième année, les vignes sont régulièrement fumées, soit chaque année, soit tous les 2, 3 ou 4 ans. Toutes les matières fertilisantes sont utilisées : fumier d'écurie, crottin de moutons, boues de ville, etc., et, depuis quelques années, les engrais chimiques. Les doses employées varient beaucoup. En général, on évalue les frais de fumure à 200 francs par hectare et par an; mais ce chiffre est quelquefois doublé.

Les labours sont donnés à la *charrue;* autant que possible ils sont croisés. Le labour d'automne ou d'hiver sert à recouvrir les engrais : c'est d'ordinaire un *chaussage*. Le labour de printemps est un *déchaussage*. Les labours d'été sont aussi nombreux que possible : les derniers sont donnés à la main.

Les maladies sont combattues avec le plus grand soin. La *chlorose* est évitée par le *badigeonnage* des plaies de taille avec une solution concentrée de sulfate de fer, procédé dû à M. le docteur Rassiguier: l'*anthracnose,* par le même traitement; l'*oïdium,* par des soufrages répétés et donnés en temps opportun; le *milden*, par des applications de bouillies et de poudres cupriques.

Depuis quelques années, surtout dans les terres riches et fraîches, la vigne est parfois conduite sur fil de fer à la taille longue (taille de Quarante).

En résumé, le vignoble actuel de l'Hérault est semblable au vignoble d'autrefois : mêmes cépages occupant les mêmes sols; mêmes systèmes de plantation, de taille, de conduite de la vigne, de culture, etc., et, par conséquent, *mêmes vins*. Il n'en diffère, en somme, que par sa partie souterraine. Au lieu des *racines françaises,* ce sont des *racines américaines* qui le nourrissent.

Mais, plus qu'autrefois, il est l'objet de toute la sollicitude des viticulteurs; les autres cultures sont reléguées au second plan. Tout est mis en œuvre pour en retirer le maximum de profits. Les labours, on ne les compte plus. Les fumures sont aussi copieuses que possible; où la sécheresse est à craindre, on arrose.

Les maladies sont l'objet d'une surveillance attentive. Pour en préserver la vigne, ses feuilles sont maintenues couvertes de bouillies, de poudres diverses pendant toute la végétation. Les insectes sont chassés, même pendant la nuit.

Tous ces soins de culture ou de défense contre les maladies nécessitent une organisation et un matériel d'exploitation inconnus antrefois. La serpe et la pioche ne suffisent plus. Et la culture de la vigne est devenue très compliquée et surtout très onéreuse. Elle nécessite actuellement de 800 à 1,200 francs de frais par hectare contre 200 à 300 francs jadis; et comme, pour être rémunératrice, elle doit être bien conduite, elle nécessite, en outre, chez les viticulteurs, une intelligence et des connaissances qui ne manquent pas aux viticulteurs de l'Hérault.

Relativement à la nature et à la composition des vins de l'Hérault, voici ce qu'écrit M. L. Roos, directeur de la station œnologique de ce département :

Le département de l'Hérault, le plus grand producteur de vins, ne donne pas, suivant la croyance générale des consommateurs, les vins dits *du Midi,* épais, chargés en couleur, en extrait, en alcool, imbuvables en nature.

C'est, en effet, une opinion très répandue, prépondérante même dans le Nord, que le Languedoc

IMPRIMERIE NATIONALE.

ne fournit que des vins grossiers à employer seulement en coupages. La réalité est tout autre. Dans l'Hérault, on trouve :

En fait de vins de liqueur, des types de tout premier ordre, tels que les muscats de Frontignan et de Lunel ne redoutant aucune comparaison au monde. Les muscats de Samos et de divers points de l'Asie Mineure, les moscatels d'Espagne, ont du parfum sans doute, mais ils n'ont ni la finesse, ni le velouté, ni le plein de ceux que je viens de citer. Ils sont souvent substitués aux premiers et baptisés de leur nom, mais ils ne trompent jamais un palais exercé.

En fait de vins de table, des crus de choix pouvant aisément faire le grand ordinaire, récoltés sur les divers coteaux du département avec des cépages fins dans lesquels figure toujours le Cinsaut en proportion notable. Cette sorte de vin ne constitue qu'une très faible partie de la récolte totale, mais on obtient en quantité considérable, représentant les huit dixièmes de la production, des vins légers, fins, fruités, très agréables au palais, constituant un excellent vin de table ordinaire sans mélange aucun. Pour les vins rouges, les cépages dominants sont l'Aramon et le Carignan; pour les vins blancs, le Picpoul et le Bourret.

Enfin, les régions montagneuses du département fournissent quelques milliers d'hectolitres répondant à peu près à l'opinion erronée qu'on se fait des vins du Midi de la France, bonne pour les gros vins d'Espagne, non pour les nôtres, et qu'il serait désirable de voir disparaître.

Par l'importance de sa production, le département de l'Hérault est la première région vinicole du monde. Les vins ordinaires tiennent dans cette production une place prépondérante; cependant nulle part les procédés de vinification ne sont aussi étudiés et aussi perfectionnés que dans l'Hérault.

Depuis la reconstitution du vignoble, depuis l'extension des moyens de transport, depuis la disparition de l'industrie des eaux-de-vie de Montpellier, les sociétés agricoles, les professeurs, les viticulteurs se sont ingéniés à obtenir des vins droits de goût, solides, agréables au palais, pouvant *aller seuls*, c'est-à-dire susceptibles d'aller directement à la consommation sans coupage ou non, comme autrefois, à la chaudière en vue de la production d'alcool.

C'est dans l'Hérault que se sont édifiés les premiers grands celliers modernes, où la mécanique intervient si heureusement pour une élaboration propre, rapide et économique du raisin. C'est encore dans l'Hérault qu'on peut trouver aujourd'hui les mieux agencés, les plus ingénieux, et cela aussi bien dans la petite et la moyenne propriété que dans la grande. C'est enfin dans l'Hérault que se sont faites les plus importantes études en vinification, comme c'est de là que sont parties les plus précieuses leçons pour la reconstitution du vignoble.

Tous ces efforts ont porté leurs fruits; il n'y a pas aujourd'hui de région viticole dans laquelle la proportion de vins défectueux, sur la récolte totale, soit plus faible que dans l'Hérault, et cela est d'autant plus remarquable qu'il s'agit d'une région à hivers peu rigoureux, à étés très chauds, ne produisant que des vins légers, c'est-à-dire de conditions très défavorables.

Avec le précieux concours de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault et de divers collaborateurs, je me suis livré, de 1889 à 1898, à une étude analytique suivie des vins des divers points du département de l'Hérault. Les mémoires publiés à la suite de ces travaux sont tous insérés dans le *Bulletin de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault*, et nulle part ailleurs on ne trouverait une mine de documents aussi riche pour les vins d'une région.

Il m'est facile, en résumant très brièvement ces études, en citant ici quelques-unes des moyennes auxquelles je suis arrivé, de détruire l'opinion qu'on se fait bien à tort des vins du Languedoc. Mes analyses ont porté tous les ans sur des centaines d'échantillons dont l'authenticité était absolue, prélevés, soit par moi-même, soit par une commission de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, commission à laquelle était adjoint un délégué nommé par M. le Préfet de l'Hérault. Il s'agit donc de résultats auxquels on doit accorder toute confiance.

Je parlerai tout d'abord du plâtrage que l'on croit si répandu dans le Midi, que l'on croyait même tout à fait général avant l'interdiction légale de cette pratique.

J'ai souvent soutenu que le plâtrage de la vendange n'avait qu'une utilité relative, qu'on pouvait

non seulement s'en passer, mais faire mieux qu'avec lui en soignant tous les détails de la vinification.

En soutenant cette thèse, en 1889 et avant, je ne me doutais pas moi-même combien il était peu fréquent dans le Languedoc dès cette époque. Je ne relève, en effet, sur mes analyses, que 2 p. 100 de vins plâtrés en 1889 et 1 p. 100 seulement en 1890. Pour toutes les autres années étudiées, prises dans leur ensemble, la proportion des vins plâtrés ne dépasse pas 1.2 p. 100. Le plâtrage n'existe donc pas, dans l'Hérault au moins, si ce n'est à l'état de légende, et si cette légende s'est répandue, cela tient bien certainement à ce que des coupages, dans lesquels les vins d'Espagne entraient en quantité importante, ont été et sont encore très fréquemment présentés à la consommation comme vins du Midi.

Quant aux degrés alcooliques, nous allons voir qu'ils ne caractérisent pas non plus des gros vins, mais bien des vins de consommation courante.

Les degrés moyens par année, relevés de 1889 à 1898, sont compris entre 8° 70 (chiffre de 1890) et 10° 2 (chiffre de 1896), et ces chiffres expriment bien chaque année la richesse moyenne, car très rares sont les types qui s'écartent d'eux de plus d'une unité en plus ou en moins.

L'extrait sec est un facteur très important du vin au point de vue du goût. C'est lui qui communique au vin, quand il est particulièrement abondant, cette qualité que les dégustateurs appellent *la mâche*, très recherchée par le commerce, parce qu'elle permet le coupage avec toutes sortes de dilutions alcooliques faibles. Un bon vin de table ne doit pas être chargé en extrait sec au delà de 18 à 22 grammes par litre, sinon il est lourd et peu digestible. Les chiffres moyens exprimant l'extrait sec des vins de l'Hérault, de 1889 à 1898, oscillent tous autour de 20 grammes, chiffres s'accordant d'ailleurs très bien avec les titres alcooliques moyens des diverses années.

Les qualités de fraîcheur et de fruit, si générales dans les vins de l'Hérault, tiennent surtout à l'acidité sans excès et à l'abondance du tartre. L'acidité est exprimée, en effet, par un chiffre oscillant entre 4,50 et 5, évaluant l'acidité complète du vin comme si elle était fournie par 4 gr. 50 ou 5 grammes d'acide sulfurique par litre. Le tartre existe toujours en quantité relativement forte, comprise entre 3 gr. 59 pour 1889 et 3 gr. 99 pour 1898. Ces proportions d'acidité et de tartre sont d'excellents indices de qualité. On peut, au moment de boire de pareils vins, les étendre d'eau sans qu'ils perdent leur saveur vineuse, sans qu'ils deviennent plats comme les gros vins d'Espagne, et ces proportions d'acidité et de tartre expliquent encore la légèreté des vins, leurs qualités stimulantes et leur digestibilité.

On voit aisément, par les quelques chiffres que je viens de citer, représentant les facteurs les plus importants dans la constitution des vins, combien les produits de l'Hérault sont aptes à entrer dans la grande consommation tels que la nature nous les fournit. D'après une étude récente due à M. Mazure, sur les «qualités hygiéniques des vins naturels», les vins de l'Hérault doivent être classés parmi ceux que M. Mazure dénomme les *vins équilibrés*, c'est-à-dire les vins d'une constitution répondant parfaitement aux besoins de l'hygiène.

Enfin, pour les celliers, M. P. Ferrouillat, directeur de l'École d'agriculture de Montpellier, fournit les indications suivantes :

Le vignoble du département de l'Hérault est caractérisé par sa grande fertilité et l'abondance de sa production. Ses vins, quoique étant de bons ordinaires, n'ont pas une valeur marchande élevée. Ils sont généralement vendus et expédiés dans le courant de l'année, avant la récolte suivante. Enfin, la vendange doit pouvoir être vinifiée soit en rouge, soit en blanc, ou partiellement en rouge et en blanc, suivant la demande des acheteurs et la tendance du commerce.

Les bâtiments vinaires sont donc installés et outillés pour traiter le plus rapidement et le plus économiquement possible de grandes quantités de raisins, pour loger des récoltes importantes, mais sans la préoccupation d'une longue conservation, et aménagés pour satisfaire aux conditions de la vinification en rouge ou en blanc, à la volonté du producteur.

Pendant longtemps, les opérations de la vinification sont restées très rudimentaires : on ramassait le raisin, on le jetait foulé ou non dans un récipient approprié et on laissait à la fermentation abandonnée à elle-même le soin de le transformer en vin. Cette méthode très simple ne donnait pas toujours d'excellents résultats; mais les conditions économiques étaient si favorables que les vins trouvaient facilement acheteurs, même si leur qualité n'était pas irréprochable, et les viticulteurs n'éprouvaient pas le besoin de lui en substituer une meilleure.

La crise phylloxérique et les nombreux fléaux qui se sont abattus sur le vignoble ont modifié profondément les conditions de la culture et ont eu leur répercussion sur le marché des vins. Le commerce s'est montré plus exigeant et il a fallu perfectionner les procédés de vinification pour assurer l'écoulement des produits à un prix rémunérateur.

Une transformation de l'aménagement et de l'outillage des celliers a été la conséquence de cette situation nouvelle : les bâtiments, mieux installés au point de vue de l'hygiène des vins, ont été munis d'un matériel perfectionné. Le fouloir, la pompe à vin, le pressoir, ont subi d'heureuses modifications. Le filtre, le pasteurisateur, ont pris place dans le mobilier de la cuverie. La distillerie a été annexée à la cave pour l'utilisation et le complet épuisement des marcs.

Dans les plus grands domaines, le moteur à vapeur ou à pétrole remplace souvent la main-d'œuvre des ouvriers et a abaissé les frais de vinification tout en permettant l'emploi de machines plus puissantes et propres à effectuer un bon travail.

Nulle part, peut-être, l'installation vinaire n'est plus parfaite aujourd'hui que dans la région méditerranéenne, et en particulier dans le département de l'Hérault. Les petits viticulteurs ont suivi l'exemple qui leur était donné par les grands propriétaires et, dans un récent concours ouvert par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault entre les celliers de la petite culture, le jury avait la satisfaction de constater que les caves les plus modestes ne le cédaient en rien aux plus grandioses au point de vue du traitement méthodique de la vendange et de la conservation rationnelle du vin.

Ces transformations n'ont d'ailleurs pas enlevé aux celliers leur caractère de très grande simplicité. Le plus souvent un seul bâtiment sert à la fois à la fermentation de la vendange et au logement du vin fait. Les pressoirs sont placés dans le cellier même, ou sous un appentis, voire même parfois en plein air. Toutes les fois que la configuration du sol le permet, le cellier est adossé à un talus ou bordé d'une rampe qui protège le bâtiment contre la chaleur extérieure et qui facilite l'élévation de la vendange au-dessus des vases vinaires.

Ceux-ci sont généralement des foudres en bois. La cuve en ciment est réservée au débourbage des moûts blancs ou au lavage des piquettes. Elle ne sert qu'exceptionnellement au logement du vin.

Nous avons tenu à publier ces différents documents, contenus dans une sorte de monographie du vignoble de l'Hérault, éditée par les soins de la Commission départementale de l'Exposition de la Société centrale d'agriculture, parce que la plupart des renseignements qui y sont fournis s'appliquent à tous les autres départements méridionaux et donnent, par conséquent, une opinion d'ensemble sur notre vignoble méditerranéen. Cependant nous devons faire quelques réserves sur certains points. Ainsi, nous ne saurions accepter, avec M. Ravaz, que le vignoble actuel de l'Hérault soit semblable au vignoble d'autrefois, avec les mêmes cépages et les mêmes genres de culture. On a, au contraire, trop abondonné les plants de jadis pour donner le pas à l'Aramon qui ne produit généralement que des vins maigres et peu alcooliques. Bien plus, pour avoir des récoltes très abondantes, on a taillé long, on a employé des fumures spéciales et le résultat a été l'obtention de quantités exagérées de vins manquant des qualités qu'on leur reconnaissait avant l'invasion phylloxérique. L'année 1900 a été, à cet égard,

la démonstration fâcheuse de ce que peut donner la culture intensive et en partie sa condamnation pour les vins.

Nous formulerons aussi des réserves à propos de l'opinion émise par M. Roos, directeur de la station œnologique de Montpellier, et dont nous avons cité les appréciations.

Les vins du Midi d'autrefois étaient, en grande partie, de forte couleur, riches en extrait et en alcool. Ils servaient d'une façon très heureuse dans les coupages du commerce pour remonter les petits vins de pays. C'est leur disparition à peu près complète qui a obligé nos négociants à aller chercher des similaires en Espagne, en Italie. Maintenant l'Algérie nous en donne. Certes, à côté d'eux, il y avait des vins pouvant aller seuls sur la table, mais ce n'était pas là ce qui faisait le succès du vignoble méridional. Les autres régions produisant des vins légers, il leur en fallait de plus solides pour les remonter et leur fournir de la tenue; c'est le Midi qui en était le grand pourvoyeur.

Maintenant que le vignoble français est reconstitué, il nous paraît que c'est cette situation qu'il convient de reprendre et si M. Roos veut consulter les analyses des produits de jadis, il verra que le titre alcoolique ne variait pas, comme ces dernières années, de 8°7 à 10°2, mais était rarement inférieur à 9 degrés pour les vins les plus légers, et atteignait 12, 13, 14 degrés, quelquefois davantage même. La moyenne était plutôt vers 11 degrés. L'extrait sec était à l'avenant; on enregistrait plus fréquemment des doses de 22 et 24 grammes par litre et non pas 18 et 20 comme aujourd'hui.

Ces diverses observations s'appliquent non seulement à l'Hérault, mais aussi aux autres départements du Midi : Pyrénées-Orientales, Aude et Gard. Ce dernier surtout, qui compte beaucoup de vignes dans les sables, récolte maintenant de nombreux raisins d'aramon donnant souvent des vins très légers et manquant de tenue. Ajoutons que, dans certains endroits, les rendements ont été si importants parfois que nombre de propriétaires n'ayant pas pris la précaution de développer en proportion leur matériel vinaire et leurs locaux, il en est résulté des difficultés de logement qui ont eu une répercussion fâcheuse sur les cours et sur les transactions.

Le commerce demande aujourd'hui au vignoble méridional reconstitué des produits de qualité régulière et solide. Pour y arriver l'expérience montre qu'il ne faut pas tendre vers les gros rendements, car de ce côté il pourrait y avoir de sérieuses déceptions.

Le Midi avait envoyé à l'Exposition 2,571 échantillons de vins, présentés par 295 propriétaires de l'Aude, 121 du Gard, 723 de l'Hérault et 138 des Pyrénées-Orientales. Les récompenses suivantes ont été décernées :

Aude.	1 grand prix, 31 médailles d'or, 104 médailles d'argent, 46 médailles de bronze et 17 mentions honorables.
Gard	1 grand prix, 6 médailles d'or, 31 médailles d'argent, 29 médailles de bronze et 10 mentions honorables.
Hérault.	2 grands prix, 54 médailles d'or, 153 médailles d'argent, 85 médailles de bronze et 32 mentions honorables.
Pyrénées-Orientales.	1 grand prix, 15 médailles d'or, 24 médailles d'argent, 13 médailles de bronze et 16 mentions honorables.

9e RÉGION. — HAUTE-GARONNE, LOT, LOT-ET-GARONNE, TARN ET TARN-ET-GARONNE.

La neuvième région est consacrée au Centre-Sud, comprenant la Haute-Garonne, le Lot-et-Garonne, le Tarn et le Tarn-et-Garonne. Les collectivités de ces départements exposent sous le patronage de la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie, avec le concours des Sociétés d'agriculture de la Haute-Garonne et du Tarn-et-Garonne. Le premier de ces départements avait une belle collection de vins; la reconstitution a marché très heureusement dans les vignobles de Fronton, de Villaudric, et les vins soumis au Jury, des années 1898 et 1899, avaient une franchise de goût très intéressante, avec du corps et de la finesse. Citons encore de bons vins blancs frais et nerveux. Presque rien du Lot-et-Garonne ni du Tarn.

A propos du vignoble de la Haute-Garonne, la Société centrale de ce département écrit dans un rapport sommaire présenté au Jury de la Classe 60 :

A l'heure actuelle, le vingtième environ de la surface totale du département est planté en vignes, mais quoique les terrains qui portent la vigne aujourd'hui n'occupent pas tout l'emplacement des anciens vignobles, il est à peu près certain que cette culture s'étendra encore notablement.

Les cépages cultivés autrefois étaient surtout la négrette, le maurastel, le bouchalès, le redonval, le mauzac blanc, la chalosse, la mérille et la merterille.

Au début de la reconstitution des vignobles, les hybrides Bouschet ont eu un moment la faveur des viticulteurs. Puis successivement et sans grande méthode on a introduit la plupart des cépages renommés et connus, surtout les cabernets et le malbec pour le Bordelais, le gamay et le pinot pour la Bourgogne, la petite syrah de la Drôme, l'aramon, le durif, le valdéguer, le tannat, etc.

De même pour les cépages blancs, le sémillon, le sauvignon et d'autres cépages sont venus se placer à côté du mauzac et de la chalosse.

A l'heure actuelle, il y a une tendance manifeste à revenir aux anciens cépages du pays et principalement à la négrette qui, pendant longtemps, a fait la réputation des vins du département.

Autrefois, la culture était des plus simples. La vigne, conduite en gobelets avec trois ou quatre bras portant chacun deux yeux, recevait rarement plus de deux labours et les frais de culture étaient évalués à 12 francs l'arpent (57 ares).

Après la reconstitution, qui a été faite sur riparia gloire de Montpellier, et quelquefois, dans ces derniers temps, sur rupestris du Lot, la plupart des vignes ont été mises sur fil de fer, pratique rendue nécessaire par les pluies d'été assez fréquentes dans la région, pluies qui font développer les mauvaises herbes.

La conduite des vignes en cordons annuels ou permanents, uni ou bilatéral, se pratique assez généralement, mais l'emploi exclusif des cordons annuels paraît être en faveur depuis quelques temps, surtout pour certains cépages qui exigent la taille longue.

Le rendement des vignes du département a plus que doublé depuis le commencement du siècle. Il était évalué :

	PAR HECTARE.
1812	10,59 hectolitres.
1842	10,00
1852	15,00
1899	28,32

Mais il faut bien reconnaître qu'à l'heure actuelle ces moyennes ne signifient pas grand'chose, car si on trouve dans le département des vignes qui ne rapportent pas 10 hectolitres de vin à l'hectare, il y a des vignes de plus de 50 hectares qui produisent en moyenne de 90 à 100 hectolitres de vin avec des maxima partiels très supérieurs.

La qualité des vins ne peut être que variable dans un département aussi varié comme sol et comme exposition que l'est celui de la Haute-Garonne.

Anciennement, on connaissait seulement deux crus : celui de Fronton et celui de Cugnaux-Saint-Simon. Le premier, dont la réputation s'étendait assez loin, passait pour se conserver en s'améliorant jusqu'à vingt ans environ.

De nos jours, la région de Fronton-Villaudric, où se trouvent encore quelques vieilles vignes, donne des vins qui, lorsqu'ils sont bien réussis, sont tout à fait remarquables. Jeunes, ils sont alcooliques, neutres, riches en couleur, ayant du corps et conviennent parfaitement aux négociants de Bordeaux. Conservés, ils acquièrent une grande finesse et un bouquet délicieux ; mais ils s'usent quelquefois, et faute de soins judicieux, avec une trop grande rapidité.

Dans la vallée de la Garonne, les vignes reconstituées depuis quelques années déjà recommencen à donner les types de vin que le commerce recherchait beaucoup autrefois : les Cugnaux-Saint-Simon, les Longages et les Haut-Longages, produits dans la région qui avoisine ces localités.

Le vin de Longages, parfaitement neutre, convient très bien pour toutes sortes de coupages. D'une richesse alcoolique qui, suivant les années, varie de 9 à 10, 11 degrés, il est riche en extrait, d'une belle couleur, et possède une vinosité et un moelleux qui en font un excellent vin de table.

Les vins de Cugnaux-Saint-Simon et du Haut-Longages présentent à peu près les mêmes caractères, les premiers un peu plus ordinaires et les seconds plus fruités.

En dehors de ces quatre crus, on trouve dans l'arrondissement de Toulouse et dans celui de Muret des qualités variables, mais quelques vignobles produisent des vins pouvant lutter sans conteste avec les précédents.

Les arrondissements de Villefranche et de Saint-Gaudens ne produisent pas assez de vin pour leur consommation. Les produits de leurs vignes ne possèdent pas de caractères généraux bien certains.

Sur le même vignoble, M. Louis Fite, membre de la Société centrale d'agriculture de la Haute-Garonne, établit, dans une notice qu'il a publiée pour l'Exposition, que les viticulteurs de ce département se sont imposé de très lourds sacrifices pour reconstituer les anciens vignobles disparus, et qu'aujourd'hui le résultat est à peu près atteint. L'œuvre se poursuit sans cesse, laissant entrevoir un avenir où la vigne occupera la plus grande partie des surfaces cultivées. Le vin donné par les vignes *nouvelles* est au moins l'égal de son *ancien;* il lui est même supérieur dans beaucoup de cas en *finesse* et en puissance colorante. Voici comment s'exprime M. Fite :

Avant le phylloxera. — La vigne occupait autrefois une place importante dans les cultures de notre département et tout favorisait cette culture ; on plantait au hasard, pêle-mêle, des ceps appartenant à un grand nombre de variétés, dans les sols les plus ingrats ; on négligeait les soins les plus élémentaires ; le raisin, prématurément cueilli et grossièrement foulé sous les pieds des vendangeurs, séjournait des mois entiers dans la cuve pour donner ensuite un vin généreux apprécié par le commerce.

La statistique de 1812 (archives) nous apprend que, sur près de 50,000 hectares plantés dans la Haute-Garonne, on récoltait à peine 10 hectolitres à l'hectare.

Cependant, malgré les vicissitudes que subissaient la vente des vins et la viticulture, la quantité de vignes plantées allait en augmentant ; en 1852, le département possédait 55,000 hectares de

C. F. E

vignes. Sur ce nombre, l'arrondissement de Toulouse en comptait près de 23,000; l'arrondissement de Muret possédait 18,000 hectares, celui de Saint-Gaudens, 8,000, et celui de Villefranche, 5,672.

A cette époque, le vignoble de la Haute-Garonne était planté surtout avec le cépage connu sous le nom de *négrette,* auquel se trouvaient associés le bouchalès (cot), le morrastel, le redondal, la mérille, le mauzac blanc et rose, et la chalosse.

Aux deux Expositions universelles de Paris, en 1867 et 1878, les vins de la Haute-Garonne obtinrent un certain nombre de récompenses accordées aux vins de Fronton, de Villaudric, de Cugnaux, de Longages, etc.

A partir de 1878, la vigne est progressivement ravagée par le phylloxera. Si l'apparition de ce parasite, qui a détruit près de 70,000 hectares de vignes dans notre département, a été une cause de ruine pour certains, il est incontestable qu'elle a singulièrement contribué à perfectionner la culture de la vigne et à améliorer les procédés de vinification.

Le département de la Haute-Garonne est d'ailleurs tout particulièrement favorisé pour la culture de la vigne : par la nature du sol, du climat et la situation géographique, Toulouse se trouve à peu près à égale distance de l'Hérault, producteur de *quantité,* et de la Gironde, remarquable par la *qualité.*

Aujourd'hui, grâce aux progrès réalisés, le commerce, la clientèle bourgeoise, tous ceux, en un mot, qui veulent consommer nos bons vins de France, peuvent venir vers nous; mieux que partout ailleurs, ils trouveront des vins remarquables dus à notre climat spécial, au choix des cépages, au progrès de la vinification, produits qu'il leur serait impossible de se procurer dans d'autres régions à des prix aussi réduits.

Depuis la reconstitution. — Principaux cépages cultivés. — Le choix des cépages préoccupa d'abord les viticulteurs, les professeurs et les sociétés d'agriculture; des champs d'expériences furent créés dans les divers centres viticoles du département. On reconnut vite la nécessité de conserver les principales variétés indigènes, surtout la négrette ou le négret, qui donnaient aux anciens vins les qualités essentielles recherchées par le commerce. Pour remédier aux défauts inhérents à ce cépage, on fit appel à des plants du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne et du Midi.

La sélection se fit rapidement sous l'influence des résultats, et du chaos primitif sortit bientôt un choix judicieux adapté aux circonstances, que l'avenir se chargera encore d'améliorer.

Aujourd'hui, les principaux cépages cultivés sont, comme raisins de cuve : la négrette formant la base, le morrastel, la merille, la morterille, le mauzac blanc, le mauzac rose, le malbec, la chalosse, la folle blanche, le cabernet sauvignon, le merlot, le pinot, le gamay, la mondeuse, la petite syrah, l'aramon, la carignane.

Il existe également des teinturiers, tels que l'alicante H. Bouschet, l'othello, le jacquez et autres variétés qui tendent à disparaître à mesure que le vignoble se reconstitue, et ce, pour le plus grand bien de la réputation dont jouissent nos vins.

Étendue du nouveau vignoble. — L'étendue du nouveau vignoble de la Haute-Garonne se trouve indiquée dans le tableau ci-dessous, emprunté aux documents qui ont servi à l'édification de la carte viticole du département :

ARRONDISSEMENTS.	SUPERFICIE. par ARRONDISSEMENTS.	VIGNOBLES EXISTANT en 1889.	VIGNOBLES EXISTANT en 1899.
	hectares.	hectares.	hectares.
Toulouse	159,977	12,742	14,688
Muret	162,490	9,853	9,717
Villefranche	94,362	1,044	1,518
Saint-Gaudens	212,771	4,937	5,871
TOTAUX	629,600	28,576	31,794

Production. — La production en vins dans la Haute-Garonne était, en 1899, d'environ 890,607 hectolitres pour une surface plantée de 31,794 hectares.

Les arrondissements de Toulouse et de Muret sont essentiellement vinicoles. Celui de Toulouse, qui comprend les crus bien connus de Fronton, Villaudric et Cugnaux, récoltait l'année dernière 423,251 hectolitres. Celui de Muret, qui possède à son actif les communes de Longages, Carbonne, Lavernose, Bérat, Le Lherm, Lavelanet, Auterive, Cazères, etc., apporte une production de 325,000 hectolitres environ.

Les arrondissements de Villefranche et de Saint-Gaudens produisent la différence, soit ensemble 142,374 hectolitres.

ARRONDISSEMENTS.	PRODUCTION ANNUELLE.	CONSOMMATION MOYENNE.
	hectolitres.	hectolitres.
Toulouse	423,251	155,552
Muret	324,982	104,966
Villefranche	51,408	59,823
Saint-Gaudens	90,966	119,808
	890,607	440,149
Excédent évalué en hectolitres à vendre		450,458
Total égal à la production		890,607

Vins rouges. — Les vins rouges récoltés ont des qualités distinctes suivant les cépages; ils peuvent être classés en trois catégories :

1re catégorie. — Vins bourgeois;

2e catégorie. — Vins de coupage;

3e catégorie. — Vins ordinaire de table.

Les prix des vins de la première catégorie, suivant âge, sont de 30 à 50 francs l'hectolitre.

Ceux de la deuxième catégorie, issus des anciens cépages du pays, auxquels on a adjoint les cabernets, pinots, gamays, etc., sont des vins admirablement constitués, d'un rouge vif, ayant du corps et de la finesse. Leur titre alcoolique varie, suivant les années, entre 10 et 12 degrés; ils sont demandés par les maisons de commerce du Bordelais et de la Bourgogne, parce qu'ils sont frais au palais (malgré le titre alcoolique 10°-12 degrés) et qu'ils s'assimilent très bien aux vins des deux crus que nous venons de citer,

Les vins de cette catégorie s'emploient avec succès dans les coupes des vins de commerce, étant donné surtout les prix auxquels on peut les acquérir, soit 23 à 25 francs l'hectolitre,

La troisième catégorie comprend des vins issus de cépages divers. Ils sont frais et droits de goût; leur couleur et leur titre alcoolique sont moindres. Ils sont destinés à la masse des consommateurs, en raison du prix relativement modique auquel on les achète : 15 à 18 francs l'hectolitre.

Vins blancs. — Les vins blancs sont le produit des raisins blancs ou le produit des raisins rouges à jus incolore dont on a fait fermenter le moût après en avoir préalablement séparé les rafles et les pellicules. Les principaux cépages blancs cultivés sont le sémilion, le mauzac, la chalosse et la muscadelle. Ils sont l'objet de traitements spéciaux.

Les producteurs de vins blancs sont encore peu nombreux dans notre région, et, bien que l'initiative des premiers viticulteurs ait été couronnée d'un légitime succès, tant au point de vue du rendement, de la qualité et du prix de vente, la majorité des propriétaires hésite à s'adonner à cette production, en raison des soins spéciaux qu'elle demande et du matériel qu'elle nécessite.

Les vins que l'on obtient sont ou *moelleux* ou *secs*, suivant les procédés de vinification. Ces vins

sont devenus d'une vente facile depuis que les médecins en ont prescrit, en bien des cas, la consommation.

Le prix pour notre région, suivant qualité, est de 25 à 50 francs l'hectolitre.

Résumé. — En résumé, la production du vin est une des principales richesses agricoles du département de la Haute-Garonne, lequel a reconquis le rang qui lui était assigné avant l'invasion phylloxérique.

Ainsi que nous l'avons déjà indiqué, la production totale a été, l'année dernière, d'environ 890,607 hectolitres; et la consommation ayant été de 440,149 hectolitres, il reste un excédent disponible de 450,458 hectolitres., représentant un valeur réelle de 10,305,281 francs.

Dans le Tarn-et-Garonne, nous notons des vins qui offrent quelques mérites; ils ont une jolie couleur, un goût bien net et possèdent une force alcoolique régulière; citons particulièrement les Lavilledieu, les Moissac et environs.

Le Lot, qui avait jadis des vignes produisant des vins très colorés, a beaucoup souffert du phylloxera; les Cahors, les Prayssac, les Souillac d'aujourd'hui n'ont plus la forte couleur ni la bonne tenue de leurs aînés.

Pour le Lot-et-Garonne, il faut placer en première ligne les vins de Layrac, ordinaires de goût, mais qui se tiennent fermement.

Cette région a présenté à l'Exposition un ensemble de 384 échantillons répartis entre 205 exposants de la Haute-Garonne, 2 du Lot, 2 du Lot-et-Garonne, 1 du Tarn et 26 du Tarn-et-Garonne. Les récompenses décernées ont été les suivantes :

Haute-Garonne...	1 grand prix, 2 médailles d'or, 25 médailles d'argent, 34 médailles de bronze et 31 mentions honorables.
Lot.....	1 médaille d'argent et 1 médaille de bronze.
Lot-et-Garonne...	1 médaille d'argent et 1 médaille de bronze.
Tarn-et-Garonne..	1 médaille d'argent, 7 médailles de bronze et 14 mentions honorables.

10e RÉGION. — ARMAGNAC, BASSES-PYRÉNÉES.

Dans la dixième région se trouvent placés les vins de la Ténarèze, du Haut et Bas-Armagnac et toutes les eaux-de-vie si justement appréciées de ces pays. Nous nous occuperons plus loin de ces eaux-de-vie. Les vins rouges ont peu de mérite, mais les blancs ont du bouquet et une quantité importante de ceux-ci, depuis nombre d'années, est vendue pour la consommation. Ces vins sont vifs, nerveux et d'un bouquet assez distingué.

On a rattaché à cette section les quelques exposants des Basses-Pyrénées présentés par le Syndicat agricole et viticole de Jurançon. A propos de Jurançon, ses coteaux et ses vins, le Président de ce syndicat a écrit l'intéressant note monographique suivante :

Jurançon, premier plan du panorama incomparable, féérique, qui se déroule de Pau, de cet horizon merveilleux, de ce tableau plein de magnificences qui le rend inoubliable, qui engendre le besoin de le voir toujours et qui fait dire en quelque lieu superbe qu'on se trouve : oui, c'est très beau,

mais les Pyrénées manquent, est aussi célèbre par ses coteaux délicieux, à la verdure luxuriante, que par la production de ses vins.

Cette célébrité des vins a existé dans tous les temps, une légende bien connue suffirait à l'accréditer.

Henri d'Albret ne présenta-t-il pas aux lèvres de son petit-fils naissant quelque gouttes de Jurançon qui firent, par ma foi, dit-on, merveille : l'enfant cessa les cris qui annonçaient son existence et accueillit béatement cette liqueur exquise.

L'enfant devait être Henri IV.

Au XVIIIe siècle, cette renommée des vins s'étendait dans presque tout le Nord de l'Europe.

En 1718, le Parlement des États du Béarn, dans l'intention de conserver au vin de Jurançon tout son privilège, prend un arrêt qui a pour but, à propos d'une fausse marque de Jurançon, la «défense de marquer les vins avec d'autres marques que celle des lieux où ils sont récoltés, et ce à la peine de 1,000 livres d'amende pour la première contravention et de punitions corporelles en cas de récidive».

En 1730, le Parlement prend un arrêt pour réglementer le commerce des vins et les États prennent en considération la requête présentée par le syndic juré et les députés de diverses communautés et homologuent la délibération par eux prise d'imposer pendant six ou sept années consécutives au prix de 5 livres chaque barrique qui se consommera dans les maisons particulières et de 3 livres chaque barrique qui se débitera à pot et à pinte.

En 1737, les syndics du Béarn déposent un mémoire sur le même objet.

En 1758, étant donné l'exportation importante des vins de Jurançon faite en Brabant, en Hollande, en Allemagne, en Suède, les États du Béarn se voient dans l'obligation de prendre une délibération par laquelle ils viennent assurer de tout leur appui le commerce des vins qui est une richesse pour le pays.

En 1775, les marchands de vins de Brabant adressent aux États du Béarn une plainte sur la contenance, sur la capacité des barriques de vins du Béarn et demandent que, pour les bonnes relations commerciales, les barriques soient estampillées, et que leur confection soit donnée à un homme connu, en quelque sorte contrôlé, de façon à ne laisser aucun doute sur leur contenance.

Les États obligent les producteurs à ramener leurs barriques à la contenance adoptée par les syndics du Béarn, c'est-à-dire à la capacité de 40 verges ou 160 pots, mesure de Morlaas. Un pot valait deux pintes, une pinte valait 46 pouces cubes ou 93 centilitres, ce qui donnait pour une barrique 297 lit. 60 qui, à 2 lit. 40 près, se trouve être la représentation de la barrique de 300 litres encore en usage à Jurançon.

En 1779, les syndics de Béarn ont une correspondance suivie avec une compagnie établie à Stralsund (Suède) qui propose la création d'un entrepôt qui alimenterait tous les ports de mer de la Baltique de vins de Béarn.

En 1781, une compagnie puissante s'établit à Pau, elle prend le nom de Compagnie patriotique du Béarn en vue du commerce des vins dont Jurançon tient la tête; déjà le grand souffle libérateur pénétrait en Béarn, déjà germait le besoin de la solidarité, de la collectivité, de l'union, de l'association pour la défense des intérêts communs.

Cette compagnie comprenait dans son sein, à côté des négociants, d'hommes aux professions libérales, les notabilités de l'époque. Ainsi :

MM. de Péborde, syndic général des États, était administrateur-né, de Beauregard, de Monségu, chevalier de Saint-Louis, de Brussant, de Fescheux, de Fauchet, de Barbet étaient administrateurs.

Chevalier d'Espalunque d'Arras, le baron Bauture de Montat, de Navailles, baron Dangeais, de Laffargue, de Bordenave, Abève, de Malluquer, de Saint-Martin, de Duffaut, Cazeaux, Dauchet, négociants; Larrude, avocat; Daugelot, notaire; Étienne, curé de Montpezat, et le chevalier Sassus apportaient, avec leurs noms et leur autorité, leur participation pécuniaire aux frais de la Compagnie dont le pouvoir se faisait sentir jusqu'à l'étranger.

En 1786, l'évêque de Lescar fait la proposition de faire don aux ministres, baron de Breteuil, duc

et duchesse de Grammont, de 600 bouteilles de vins des meilleurs crus, afin de faire constater à nouveau la qualité des vins et d'attirer la sollicitude des États pour la protection d'un commerce qui est la principale richesse de la région.

Les frais de dégustation et d'envoi de ce don se sont élevés à la somme relativement importante de 1,672 livres 8 sols 1 denier, suivant mandat porté aux dépenses des États.

En outre, ils adressèrent une plainte plus grave. Ils avisèrent les États du Béarn que les agents hollandais chargés d'embarquer à Bayonne le vin acheté en Béarn falsifiaient ce vin et en altéraient la qualité si recherchée en faisant des coupages avec des vins inférieurs, tout en laissant une marque rendue illusoire.

Les États assurent que les syndics veillent suffisamment à la production, qu'il est fâcheux que de pareils actes soient signalés et que les coupables doivent être recherchés; mais, pour ne pas laisser porter atteinte à la renommée des vins, ils décident l'envoi d'un homme de confiance avec un petit chargement à seule fin de faire constater que la qualité des vins est toujours la même, ne laisse rien à désirer et que la fraude ne pouvait être imputée qu'à des personnes étrangères à la production.

Il résulte de ces relations que la célébrité des vins de Jurançon, en particulier, était bien assise; mais la renommée qui a ses caprices injustifiables a paru abandonner un produit qui lui faisait cependant le plus honneur.

D'un autre côté, la rareté relative du produit qui permettait depuis un certain nombre d'années de le consommer sur place, le manque de publicité, le défaut de communication, peut-être aussi un peu d'insouciance dans les soins de la vinification, quand les autres centres viticoles y apportaient un grand perfectionnement, peuvent expliquer la mise à l'écart de cet excellent vin.

Mais, depuis quelques années, les producteurs ont compris qu'il fallait faire des efforts, qu'il fallait mettre à profit l'intelligence native remarquable dans ce merveilleux pays du Béarn et qu'il fallait reconquérir une réputation si méritée.

Ils se sont unis, ils ont fait un syndicat avec le but de la défense des produits, par la publicité, l'analyse, les expositions, de l'application des procédés scientifiques pour lutter contre les cryptogames et de l'emploi de la science de la vinification, enfin de l'obtention, à meilleur compte, des matières premières.

Déjà quelques producteurs apportent dans la vendange, dans la vinification, un soin égal à celui apporté dans les grands crus du Médoc et de la Bourgogne, en sorte que le vin touche à la perfection.

Ainsi, ces producteurs soucieux de faire des vins supérieurs, et c'est maintenant la majorité, s'emploient à ne cueillir le raisin que lorsqu'il est parfaitement mûr et distraient les grains secs, pourris, trop verts.

La vaisselle vinaire appelle de plus en plus le parfait état de propreté.

Le dérapage ou le déraflage a lieu pour le vin rouge.

Le cuvage est très surveillé et le syndicat a conseillé l'immersion complète et constante du chapeau, c'est-à-dire de la masse de pellicules qui s'élève au-dessus de la liqueur pendant tout le temps que dure la fermentation.

Après le cuvage les séparations s'opèrent; le vin qui sort de la cuve, véritable liqueur, est mis à part; le vin de presse ou de treuillis et le vin extrait de la grappe se mettent également à part.

C'est indiquer quels progrès se sont accomplis et s'accomplissent journellement.

Le vin a une valeur commerciale appréciable : il est pris sur place dans les bonnes années de 40 à 60 francs l'hectolitre suivant les crus ou les climats.

Les membres du syndicat de Jurançon peuvent fournir de 500 à 600 barriques de vin de 3 hectolitres chacune.

Le sol de Jurançon est graveleux, pierreux et très chargé d'oxyde de fer et par suite très favorable à la bonne qualité du vin.

Le vin de Jurançon est fin, distingué, d'un fumet agréable, souvent liquoreux, très alcoolique, moins cependant que d'autres vins qui n'ont pas la même vertu capiteuse.

Il pèse 12, 13, 14 et 15 degrés et est assuré d'une conservation de très longue durée, s'il est bien soigné et s'il provient des propriétaires soucieux de leur production et des climats bien exposés.

Le syndicat de Jurançon, avec le concours de personnes autorisées, compétentes, a l'intention d'arriver à un classement des crus. A cet égard, la marque de *Vin de Jurançon* ne devrait être donnée qu'aux vins récoltés dans certains territoires, grâce à la similitude de la composition du sol. C'est-à-dire territoire compris depuis la côte de Péhaut jusqu'à Laroins et depuis Bastarrous et le quartier de Rousse jusqu'à Laroins.

Enfin, il n'est pas besoin de dire que les meilleurs crus ou ceux qui devraient l'être sont exposés en plein Midi et à l'abri des vents d'Ouest.

La propriété est suffisamment divisée, la moyenne des propriétés compte à peine 20 hectares, dont 5 hectares sont en vigne.

La plupart des exposants de l'Armagnac, comprenant le Gers et une partie des Landes, ont présenté en même temps des vins et des eaux-de-vie, mais c'est surtout pour ces dernières qu'ils ont été récompensés. On trouvera donc, au chapitre des eaux-de-vie, le relevé de ces récompenses.

Le département des Basses-Pyrénées a obtenu 2 médailles d'argent.

11e RÉGION. — BORDELAIS.

Le Bordelais compose la onzième région. La plupart des échantillons ont été présentés par des collectivités réunies à la Galerie des Machines dans la rotonde d'un si gracieux effet, toute entreillagée et garnie de grappes et de feuilles, d'un si grand intérêt avec ses panoramas et ses dioramas montrant la tenue des vignes girondines et la disposition des vignobles par rapport au fleuve.

Le Syndicat du commerce des vins en gros de la Gironde, la Société d'agriculture, le Comité d'études et de vigilance de Blaye et du canton de Saint-André-de-Cubzac, le Syndicat viticole de Saint-Émilion, le Comice agricole et viticole de Libourne, le Comice agricole du Médoc, l'Union des Comices de l'arrondissement de Bazas, le Syndicat régional agricole de Cadillac, Podensac et des cantons limitrophes, le Syndicat viticole des Graves, les Comices de Créon et de l'Entre-deux-Mers, de la Réole, le Comité départemental ont réuni leurs efforts et facilité à tous, propriétaires et négociants, l'exposition de leurs meilleurs produits.

Cet ensemble offre une superbe variété des vins, dont les grands crus tiennent si haut la réputation de notre pays. Ils sont riches en sève, en bouquet et d'une finesse extrême. Les premiers : Châteaux-Latour, Haut-Brion, Margaux, Lafite, possèdent une étoffe soyeuse et ample qui donne à la bouche une sensation exquise. Les seconds ont moins de plénitude peut-être, moins de cette large enveloppe qui caractérise les premiers crus, mais ils en approchent de très près, peut-être même quelques-uns les atteignent-ils. Nommons les Léoville-Barton, les Durfort, les Branne-Cantenac, les Lascombes, les Rauzan-Ségla, les Cos d'Estournel, les Gruaud-Larose-Faure, les Ducru-Beaucaillou, les Pichon-Longueville-Lalande, les Léoville-Poyferré, les Léoville-Las-Cases, les Pichon-Longueville, les Rauzan-Gassier, les Mouton-Rothschild, les Gruaud-Larose-Sarget

et les Montrose. Dans les troisièmes crus, citons les Châteaux-Langon, les Malescot-Saint-Exupéry, les Château-Lagrange, etc. Dans les quatrièmes, nommons les Duhart-Milon, les Beychevelle, les Branaires, etc. Dans les cinquièmes, notons les Lynch-Boyes, les Pontet-Canet, les Mouton-d'Armailhacq, les Cos-Labory, etc.

Viennent ensuite tous les vins du Médoc non classés; ce sont, pour la plupart, des « Bons Bourgeois », produits par les communes de Margaux, Pauillac, Pessac, Cantenac, Saint-Estèphe, Saint-Julien, Saint-Lambert, Laborde, Saint-Laurent, Ludon, Macau, Saint-Sauveur, Soussans, Cussac, etc. Ils ont une belle couleur, de la plénitude et du moelleux; leur bouquet et leur sève sont bien développés. Les vins rouges des Graves suivent; ils ont assez de corps, une belle couleur, de la finesse et de la sève; mais ils sont inférieurs aux médocs par leur bouquet, qui n'est pas aussi prononcé. Dans cette partie, on rencontre plus de produits maigres que dans la précédente. Cependant les vins de Pessac, de Gradignan, de Barsac, de Portets ne manquent pas de distinction; ils ont assez de moelleux et une bonne fermeté. Nous voyons ensuite les vins de Saint-Émilion, de Pomerol, de Fronsac, puis les vins du Bourgeais et du Blayais; certains de ceux-ci, assez colorés et corsés, ont de la souplesse. Les vins de côtes et de palus viennent après. Les coteaux qui bornent la Garonne donnent encore de bons vins ordinaires, d'une jolie couleur et suffisamment fermes. Dans les palus, les cépages plantés actuellement ne donnent plus les vins solides d'autrefois; les produits d'aujourd'hui sont plus mous.

Pour les vins blancs, dans le Bordelais, c'est le pays de Sauternes qui produit les meilleurs. Cette région compte les communes de Sauternes, Bommes, Barsac, Preignac, Saint-Pierre-de-Mons, Fargues. Tous les vins de cette partie du Bordelais sont formés par le sémillon et le sauvignon. C'est là que se trouve le Château-Yquem, ce nectar sans rival dans le monde : doré, fin, délicat, liquoreux, savoureux et très parfumé, il résume en lui toutes les qualités qu'on peut désirer; malheureusement il n'a pas été exposé cette fois. En somme, les vins de toute cette partie de vignobles ont du moelleux, de l'élégance, un parfum et une sève véritablement remarquables; le bouquet est merveilleux; nous ne connaissons pas de pays qui soit en situation de donner des vins plus exquis. Les vins de la région de Barsac sont aussi fort bons; les Haut-Barsac sont d'une grande finesse; ils ont de la sève, du bouquet et beaucoup de parfum. Le territoire de Preignac offre aussi de délicieux vins; ils ont une bonne sève, une excellente douceur et beaucoup de fruit, de l'arome, de l'onctuosité, et se distinguent par leur finesse de goût et leur charpente. A côté de ces superbes vins, le vignoble blanc bordelais en produit de moindre qualité : Petits Graves et Côtes, assez agréables, mais manquant un peu de sève; enfin il fournit les Entre-deux-Mers, vins à bon marché, qui servent surtout au commerce pour faire des coupages.

Les exposants du Bordelais étaient extrêmement nombreux et, nous le répétons, l'ensemble des produits qu'ils ont présentés était on ne peut plus remarquable. Les étrangers qui ont dégusté ces vins ont pu voir que notre grand vignoble est toujours à la hauteur de sa réputation et qu'on peut y trouver des produits vieux et nouveaux dignes de figurer

sur les meilleures tables. Nous ne doutons pas que cette manifestation de la Gironde ne lui amène de brillantes affaires.

Le département de la Dordogne figure encore dans la onzième région avec seulement quelques échantillons de vins rouges et blancs.

Le département de la Gironde, composant tout le vignoble bordelais, compte environ 140,000 hectares de vignes répartis selon différentes régions limitées par divers cours d'eau qui arrosent le territoire.

Dans son travail, présenté au Jury de la Classe 60, au nom du Comité départemental, M. G. Cazeaux-Cazalet, président du comice de Cadillac, a fait la description suivante du vignoble girondin :

En pénétrant dans l'estuaire de la Gironde, on voit, sur la rive gauche, les coteaux légèrement ondulés du Médoc recouverts de leurs vignes basses, épaisses, vertes, faisant à distance l'effet d'un tapis de gazon très fourni, très beau et parfaitement entretenu. Au milieu de ces vignobles, l'œil est attiré par les châteaux élégants et riches qui ne sont pas le moindre attrait de cette rive.

Sur la rive droite du fleuve, on distingue très nettement les vignobles plus vigoureux, plus arborescents, à rangs plus espacés du Blayais, du Bourgeais.

A partir du Bec d'Ambès, laissons la Dordogne à gauche pendant quelques heures et pénétrons dans la Garonne. Sur la rive gauche, c'est toujours le Médoc qui apparaît moins ondulé, car les palus séparent les coteaux de la rivière, et les vignobles des palus sont plus vigoureux, plus espacés.

Sur la rive droite, les fertiles palus d'Ambès, Saint-Vincent et Montferrand, puis le commencement des coteaux qui forment une chaîne ininterrompue jusqu'à l'extrémité Sud du département et qui donnent, sous le nom de vins de Côtes, de remarquables vins rouges en face de Bordeaux et à Quinsac, à Tabanac, à Langoiran, à Paillet, à Rions jusqu'à Cadillac; puis des vins blancs excellents dans le canton de Cadillac, et, enfin, de Saint-Macaire à la Réole, des vins rouges de consommation courante vendus comme vins d'Entre-deux-Mers.

Comme dans le Blayais et dans le Bourgeais, les vignes des côtes acquièrent une végétation remarquable. Palissées sur des fils de fer, elles ont 1 m. 75 de haut. Leurs rangs sont espacés de 1 m. 75 à 2 mètres. Elles sont taillées à long bois et produisent beaucoup.

Occupant tout le sol des côtes, d'aspect très régulier depuis que leur reconstitution est terminée, ces vignobles donnent l'impression d'une fertilité incomparable et d'une culture parfaite.

En face de ces coteaux, sur l'autre rive de la Garonne (rive gauche), on trouve, en quittant Bordeaux, d'abord les grandes Graves, dont les vins rouges sont universellement recherchés, puis les petites Graves qui vont jusqu'à Barsac et qui produisent un vin rouge estimé et des vins blancs ordinaires et supérieurs.

Plus loin, le pays de Sauternes qui va de Barsac à Langon; et, enfin, après cette dernière ville, les côtes de Saint-Pierre-de-Mons et de quelques communes voisines qui produisent des vins blancs de grande valeur.

On trouve néanmoins, dans toute cette contrée, des vins rouges ordinaires de graves et de palus de consommation courante.....

Sur la rive gauche de la Dordogne, c'est une succession presque ininterrompue de vignobles de palus, semblables à ceux des côtes, dont l'aspect n'indique pas tout d'abord une grande vigueur, mais qui sont cependant très productifs. Un peu plus haut que les vignobles des palus sont ceux des premiers coteaux qui produisent un vin rouge très corsé.

Sur la rive droite, encore des vignobles de palus, puis, sur les coteaux, les remarquables vignobles de Fronsac, Pomerol, Saint-Émilion, dont les vins rouges sont aussi célèbres que ceux du Médoc.

Enfin, à l'extrémité, les vignobles de Castillon et de Sainte-Foy-la-Grande, qui produisent, en

quantité considérable, des vins rouges et blancs très appréciés. A l'exception des vignes du Saint-Émilionnais qui ont, selon leur âge, l'aspect du Médoc ou celui des vignobles anciens du Sauternois, toutes les vignes des rives de la Dordogne ressemblent à celles des côtes de la Garonne.

Les vignobles qui viennent d'être énumérés comprennent tous les crus les plus célèbres de la Gironde. On les voit ainsi groupés autour des grandes artères fluviales de ce département. Nous pouvons dire que jamais on ne les trouve à plus de 10 ou 12 kilomètres de leurs cours. En dehors de ces zones étroites, on ne rencontre, en effet, que les vignobles du Bazadais et d'une partie du Blayais; ceux des rives de l'Isle, affluent de la Dordogne, et ceux de l'Entre-deux-Mers, contrées insérées comme un triangle entre les coteaux de la rive droite de la Garonne et les coteaux de la rive gauche de la Dordogne.

Mais les meilleurs crus de ces territoires se trouvent aussi à de faibles distances des petits cours d'eau qui les sillonnent.

Le vignoble de l'Entre-deux-Mers, qui est beaucoup plus important que les autres vignobles secondaires, comprend une portion du canton de Créon, le canton de Sauveterre, celui de Monségur, celui de Pellegrue et une partie de celui de La Réole; mais les vignobles sont loin d'en recouvrir toute la superficie; la culture des céréales et l'élevage du bétail y dominent. C'est sur les coteaux seuls que, dans tous ces cantons, la vigne est cultivée presque exclusivement pour produire, avec l'Enrageat ou Folle-Blanche, et avec une culture spéciale simplifiée, les vins blancs de coupage connus sous les noms de vins blancs d'Entre-deux-Mers, du Blayais et du Bazadais.

Les vignes de ces contrées avaient autrefois l'aspect des vignes méridionales non palissées.

Les nouvelles plantations sont installées comme celles du Médoc ou celles des côtes selon leur vigueur.

C'est en somme ces deux types d'installation et de conduite de la vigne qui dominent dans la Gironde et qu'on choisit selon la fertilité du sol et la qualité de vin que l'on veut obtenir.

Nous ne saurions mieux faire, pour compléter l'examen du vignoble girondin, que de rappeler ici les appréciations fournies par MM. Ch. Cocks et Ed. Feret dans leur livre sur *Bordeaux et ses vins*.

Médoc. — La grande diversité des qualités de vins de Médoc a amené nécessairement, par la suite des temps, une classification dans laquelle on les a divisés en *crus paysans, crus artisans, crus bourgeois ordinaires, bons bourgeois, bourgeois supérieurs* et *grands crus;* puis on a groupé ces derniers en cinq catégories, auxquelles est spécialement réservé la dénomination de *vin classé* ou de *cru classé;* les *crus bourgeois,* malgré leur mérite réel, ne sont pas considérés et appelés *crus classés.*

Pour ces cinq catégories de grands crus, nous avons suivi textuellement le dernier document officiel établi par la Chambre syndicale des courtiers en 1855.

Cette classification sert de base à la plupart des achats qui se font dans les grandes communes du Médoc. Elle n'est pas le résultat de l'appréciation personnelle des courtiers qui se sont réunis en 1855; elle est la consécration d'usages établis, acceptés depuis longtemps, le fruit de longues observations et du calcul de la moyenne des prix obtenus par les principaux crus dans un très grand nombre d'années.

Du reste, la classification des vins de Médoc remonte au XVIIIe siècle, et la dernière a eu pour base ses aînées, qui ont été modifiées selon les perfectionnements ou le dépérissement qu'ont subi les vignobles classés.

Comme toutes les institutions humaines, celle-là est soumise aux lois du temps et doit nécessairement, à certaines époques, être rajeunie, mise au niveau du progrès. Tel cru, négligé par un propriétaire insouciant ou obéré, peut tomber dans les mains d'un homme riche, actif et intelligent, et par cela même donner de meilleurs produits. Le contraire peut aussi arriver; il a donc fallu, en

1855, modifier les anciennes classifications. . . . . .

Entrons d'abord dans les grands crus classés, où nous trouvons, à n'en pas douter, le premier vin rouge de France, je pourrais dire du monde. Je n'aurai besoin de prouver à personne que les vins du Médoc sont partout appelés pour recevoir sur la table des rois et des grands de la terre les honneurs dus à leurs mérites si variés. Les prix auxquels on les paye et l'empressement qu'on met partout à acheter les bonnes années suffisent pour démontrer qu'on les considère comme les premiers vins du globe.

Du reste, une belle couleur de rubis, du corps, une finesse et un moelleux qui ne sont en aucun autre vin aussi prononcés et aussi agréables; une sève pleine de délicatesse et de distinction, un arome et un bouquet qui leur donnent un cachet unique, et qui, en se développant avec les années, les font s'améliorer en vieillissant; alcool et tannin en proportions convenables pour leur permettre de vieillir sans sécher, sans perdre leur belle couleur et leur influence fortifiante sur l'organisme humain, telles sont les qualités principales qui font la gloire des vins du Médoc. Mais il en est une autre qui leur donne au plus haut degré une valeur hygiénique qu'on ne retrouve dans aucun autre vin : c'est l'élément ferrugineux qui existe, dans les vins du Médoc, sous la forme de tartrate de fer ou d'autres sels de fer. C'est par ce principe fortifiant et tonique que les vins du Médoc ont acquis depuis quelques années, à côté de leur antique renommée comme vins des rois et des favoris de la fortune, celle tout aussi noble et tout aussi glorieuse de vin hygiénique, renommées dues à leur double mérite de procurer le plaisir et la santé.

Ajoutons que, dans toutes les expositions internationales où ils ont figuré depuis quelques années, les récompenses les plus hautes ont été décernées aux vins du Médoc.

Les vignes blanches étaient, il y a quelques années, presque nulles en Médoc, après avoir été cultivées par nos aïeux en grand à Blanquefort. Dans presque toutes les communes, on mettait en cuve avec les raisins rouges une petite proportion de raisins blancs.

Cet usage est abandonné, mais la faveur dont jouissent les vins blancs de la Gironde a poussé quelques Médocains à cultiver les vignes blanches sauvignon, sémillon, muscadelle et un peu de folle-blanche en Bas-Médoc, et à faire des vins blancs à côté des vins rouges.

Ces vins blancs, partout où dominent les cépages fins, sont délicats, parfumés et très recherchés comme vins blancs de Graves.

Loin de chercher à faire des sauternes, les vignerons médocains visent à produire ces anciens vins blancs de Graves qui se boivent après le poisson et les huîtres, à déjeuner, évitant même, au lieu de la chercher, la douceur, qui n'est pas agréable dans certains cas.

Cette nature de vins blancs, très appréciée depuis quelque temps, a le caractère mûr, mais sec, dans la bonne acception du mot.

Nous les signalerons à Blanquefort, à Listrac, à Saint-Laurent, à Pauillac, à Saint-Sauveur et dans le canton de Saint-Vivien où Soulac en produit beaucoup.

Le Médoc possède aussi des vins mousseux, grâce à M. Nath. Johnston, propriétaire du Château-Beaucaillou, du Château-Dauzac, Château-Médoc, de Cantegrive, de la Maqueline, etc. Les vins de ces derniers crus surtout sont champanisés dans les souterrains immenses de l'ancienne forteresse de Bourg; ils ont déjà acquis une grande et bonne renommée et obtenu des médailles à plusieurs expositions.

Les crus bourgeois du Médoc ont été divisés en *bourgeois supérieurs, bons bourgeois* et *bourgeois ordinaires*. Les bourgeois supérieurs ne se trouvent que dans les communes supérieures. C'est ainsi qu'ils sont classés dans l'ouvrage de M. d'Armailhacq paru en 1858, et où nous trouvons : 34 bourgeois supérieurs, 64 bons bourgeois et environ 150 bourgeois ordinaires.

Depuis quarante ans des perfectionnements considérables ont été apportés dans un grand nombre de crus. En attendant qu'on rectifie officiellement la classification des vins du Médoc, nous avons dû nous borner à diviser les bourgeois, ne pouvant seul faire ce travail difficile, en deux classes :

1° *Crus bourgeois supérieurs*, comprenant les bourgeois supérieurs et les bons bourgeois, soit

IMPRIMERIE NATIONALE.

environ 100 crus. Nous avons constaté que quelquefois les prix de cette dernière catégorie atteignent à peu près les prix des crus bourgeois supérieurs.

2° *Crus bourgeois,* dont le nombre a dépassé beaucoup celui de M. d'Armailhacq.

Nous devons rappeler que quelques-uns des premiers crus bourgeois supérieurs des meilleures communes obtiennent toujours une faveur et des prix de primeur qui approchent souvent et égalent quelquefois ceux des cinquièmes crus classés.

Vins rouges de Graves. — On donne le nom de *vins rouges de Graves* aux vins récoltés dans les vignobles qui s'étendent depuis Bordeaux jusqu'à 20 kilomètres environ du côté Sud, et 8 kilomètres du côté Ouest de la ville.

Ces vins ont du corps, une belle couleur, de la finesse, une sève très prononcée et sont agréables dans les bons crus. Ils se conservent longtemps et rivalisent avec les vins du Médoc, qui ne leur sont supérieurs que par leur bouquet suave, unique et merveilleux.

La culture a fait depuis quelques années de grands progrès dans les Graves. Les vignes y sont mieux soignées, et les cépages médiocres que l'on cultivait autrefois ont été remplacés par des cépages fins.

Les meilleurs résultats ont été la conséquence des efforts faits par les propriétaires des Graves de Bordeaux, pour perfectionner l'encépagement et la culture du vignoble ainsi que les soins du cellier. Leur sol excellent, particulièrement favorable à la viticulture, donne des vins dont la finesse et la bonne tenue sont tous les jours de plus en plus appréciées.

Le Château-Haut-Brion, premier grand cru, classé en 1855 au rang de trois grands crus du Médoc, Château-Lafite, Château-Margaux, Château-La-Tour, obtient depuis quelques années une prime sur les prix accordés à ces grands rois de l'aristocratie vinicole du monde.

La plupart des propriétaires ont abandonné l'ancien mode de labour à bras et cultivent leurs vignes à la charrue; plusieurs même, délaissant l'ancienne taille à trois ou quatre bras groupés autour d'un grand échalas, les ont établies d'après la méthode du Médoc; quelques-uns emploient le système des fils de fer.

Les cépages de vignes rouges répandus dans les Graves sont, par ordre de mérite : la VIDURE-SAUVIGNONNE (cabernet-sauvignon), la PETITE-VIDURE (petit-cabernet), la GROSSE-VIDURE (gros-cabernet), le PETIT-VERDOT, le CARBOUET (carmenère), le MERLOT et le MALBEC

Les cépages de vignes blanches les plus répandus sont : le sauvignon, le sémillon, la muscadelle, le blanc-verdet.

Les meilleures communes de Graves sont : Pessac (qui renferme le Château-Haut-Brion, l'un des quatre premiers grands crus de la Gironde), Talence, Mérignac, Léognan, Gradignan, Villenave-d'Ornon, Martillac.

Viennent ensuite les deuxièmes communes de Graves de Bordeaux qui nous conduisent, en remontant la rive gauche du fleuve, au *pays de Sauternes.*

Secondes graves. — La région dans laquelle nous entrons s'étend au sud de Bordeaux depuis Villeneuve, Léognan et Martillac jusqu'à Bazas en laissant à l'est le pays de Sauternes.

Les cépages cultivés dans cette région sont aussi variés que les terrains : d'où des vins aussi très variés rouges ou blancs.

Les cépages rouges cultivés dans tous les bons crus de graves sont : le MALBEC, le MERLOT, les VIDURES OU CABERNETS.

On trouve en outre dans les crus ordinaires : le HOURCAT OU BALOUZAT, la PARDE, le MERCIER OU LARRIVET, le JURANÇON NOIR, etc.

Les vins rouges se divisent en vins de graves et en vins de palus.

Les premiers sont depuis quelques années de plus en plus recherchés, car non seulement les vignobles anéantis par l'oïdium ou le phylloxera sont presque tous reconstitués, mais ils l'ont été en

cépages fins; aussi les premiers crus de Labrède, Cadaujac, Portets, etc., donnent-ils des vins fins très recherchés.

Ces vins ont, comme ceux des premières graves, beaucoup de corps et de finesse, un joli bouquet, du moelleux et de l'agrément et sont depuis quelques années en grande faveur.

Si des crus supérieurs de cette région on va dans les crus ordinaires, on y trouve de très bons vins rouges de graves constituant d'excellents vins de grand ordinaire.

Les *vins de palus* sont plus ou moins colorés et corsés suivant les cépages et le sol qui les produit.

Les *vins blancs* récoltés dans les graves légères ou dans les graves fortes et quelquefois dans les sols argilo-calcaires sont aussi de qualités très différentes suivant les terrains ou les cépages, comprenant presque exclusivement le SAUVIGNON, le SÉMILLON, la MUSCADELLE, ENRAGEAT. Les trois premiers forment tout l'encépagement des bons crus du canton de Podensac que nous pouvons présenter comme le prolongement du pays de Sauternes, qui compte deux de ses communes les plus importantes : Barsac et Preignac.

Dans le canton de Labrède on trouve un peu plus souvent l'enrageat mêlé aux cépages fins et quelquefois les dominant, mais donnant des vins relativement bons quand on le laisse bien mûrir.

Ces deux cantons nous offrent toute la gamme qui va des vins secs et verts d'enrageat pur aux vins fins, moelleux, bouquetés, charmant à la fois l'œil, l'odorat et le goût, surpassant de finesse et de distinction tous les vins blancs et qu'on appelle *sauternes*.

Bazadais. — Mais, dans l'ensemble, l'encépagement des vignes rouges est, en moyenne, un tiers malbec et autres plants fins, deux tiers bouchedès, grapput, coéna, enrageat rouge, parde (tripet), mancin, moustouyère, picard, etc. Les vins rouges ont généralement du corps et de la couleur, et se vendent en primeur, selon les années, de 250 à 350 francs. Ces prix se sont élevés jusqu'à 500 francs pour les premiers crus des meilleures communes : Lados, Aillas, Auros, Coimères, Saint-Côme, Sigalens, où l'on trouve des vins qui ont aussi de la finesse et de l'agrément.

Les *vins blancs* sont produits par l'enrageat et une petite proportion de jurançon, sémillon et sauvignon : dans les crus où ces derniers cépages dominent et où l'on apporte un grand soin à la cueillette, les vins ont de la sève, du moelleux et du corps et peuvent être classés à côté des petits barsacs.

Dans les crus où l'enrageat domine, chez les petits propriétaires, les vins blancs sont vendus de 150 à 250 francs le tonneau, nu.

Dans les crus où dominent les cépages fins, ils atteignent et dépassent même quelquefois 500 francs par tonneau.

Landes. — Le vin qu'on y récolte en petites quantités est consommé sur place et vendu à des prix rémunérateurs; il acquerrait à coup sûr une plus grande valeur intrinsèque si les procédés de vinification et de conservation ne laissaient à désirer.

Les vins rouges sont généralement peu corsés et peu colorés, mais agréables, quand ils sont faits avec soin. Les vins blancs manquent un peu de corps, mais ils ont de l'agrément.

Sauternais. — Nous voici arrivés dans la contrée privilégiée d'où sort le nectar précieux connu dans tout l'univers sous le nom de *Vin de Sauternes*, comme le premier des vins blancs du monde Nous sommes dans le pays qui produit le célèbre vin du Château-Yquem, entourés d'autres châteaux vinicoles aussi très renommés.

Le pays de Sauternes, situé pour la majeure partie sur les coteaux de la rive droite du Ciron, comprend une partie des cinq communes limitrophes ci-après : Bommes Fargues, Barsac, Preignac et Sauternes. On peut y ajouter quelques crus de Saint-Pierre-de-Mons.

Il offre un terrain accidenté, où les collines semblent s'être complaisamment exposées aux rayons du soleil et où les étroits vallons sont parés de fraîches et riantes prairies.

Le sol, plus ou moins graveleux, y est argilo-silico-calcaire. A Barsac, il est plutôt argilo-calcaire

avec sous-sol calcaire; ailleurs plutôt silico-graveleux avec sous-sol d'argile. Les hauteurs y sont en général les parties les plus argileuses.

C'est le choix bien compris des cépages, une vinification spéciale et surtout la nature de ce sol privilégié, qui, de tout temps, ont valu à ses produits cette couleur limpide et merveilleuse, ce parfum particulier, ce moelleux et cette sève spéciale, unique, incomparable qui font du vin de Sauternes plus que du vin, une liqueur, une essence, un nectar qu'on ne peut comparer à rien, sinon à d'autres vins de Sauternes.

Un poète a donné du vin de Sauternes cette définition heureuse : «Un rayon de soleil concentré dans un verre.»

Comme ceux donnés aux vendanges, les soins apportés à la vinification participent dans une large mesure à la valeur du produit.

De ceci on ne peut que conclure que si la nature du sol et le choix des cépages exercent dans le pays de Sauternes, comme partout, une influence capitale sur la qualité du vin, les soins et le savoir du viticulteur y entrent pour une plus large part qu'ailleurs. Le sol le meilleur, les cépages les plus fins, y veulent leur influence secondée par une direction intelligente, active et suivie.

Malgré la fixité des sols, toute classification est donc susceptible d'être modifiée. Des changements dans les cépages, une gestion nouvelle peuvent obliger à la remanier. L'histoire du passé le prouve, le présent le montre pareillement.

Il n'y aurait donc rien d'étonnant à ce qu'un classement qui date de quarante ans eût besoin d'être modifié; néanmoins, comme ce travail n'a pas été refait officiellement, tenons-nous en encore à celui de 1855.

La qualité et le prix des grands vins blancs de Sauternes varient selon les années. Pour la période des quarante dernières années, les premiers crus se sont vendus, selon les années, de 800 francs à 6,000 francs le tonneau. — Le Château-Yquem obtient ordinairement 1/4 ou 1/3 en sus des autres premiers crus. Les deuxièmes crus obtiennent les 3/4 ou les 4/5 du prix accordé aux premiers crus. Ajoutons qu'il n'y a pas de règle absolue dans ces proportions, car pour une même année il peut arriver qu'un premier cru (vendangé, par exemple, trop tôt ou trop tard, trop vite ou trop lentement, etc.) aura, dans son ensemble, moins bien réussi que tel second cru qui aura été vendangé dans de meilleures conditions; ce second cru se vendra aussi cher, sinon plus que ce premier cru. L'acheteur devra donc ne pas s'en rapporter, pour les vins blancs, uniquement aux classifications, mais à sa dégustation et aux avis de son courtier qui, connaissant le vin depuis son origine, pourra prédire son avenir et bien juger ses qualités.

La *vigne rouge* est peu cultivée dans le pays des grands vins blancs; cependant on en trouve même dans les premiers crus, où elles servent, d'ancienne date, à utiliser des parcelles de terre qu'on regarde comme susceptibles de produire des vins blancs d'une perfection moindre que celle à laquelle réputation oblige.

Les procédés culturaux employés sont les mêmes que pour les vignes blanches, si ce n'est toutefois qu'on y ménage moins la production. Un des cépages les plus employés était autrefois la *pardotte* (petit tripet ou *petit pignon* du Médoc). On cultive aujourd'hui davantage les cabernets, merlot, malbec et autres cépages fins depuis, surtout, que des essais de taille à verge annuelle substituée à celle à coursons ont montré qu'il était facile d'en retirer, non greffés (à plus forte raison greffés), un rendement plus considérable.

Ces vins constituent, dans certains crus, d'excellents ordinaires.

Là ne se bornent pas les richesses vinicoles de la Gironde en vins blancs. Si nous traversons la Garonne, à Langon, nous trouvons sur la rive droite de ce fleuve quelques communes produisant des vins blancs très agréables. Nous devons citer d'abord Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, Haux, où plusieurs crus bourgeois produisent des vins blancs gras, liquoreux et fins, excellents vins d'entremets qui ont un bouquet tout particulier et très agréable. Ces vins se vendent en primeur, selon les crus et les années, de 500 à 800 francs le tonneau, et atteignent en vieux jusqu'à 1,600 francs.

Après ces communes, les plus estimées de la rive droite pour les vins blancs, nous citerons comme produisant des vins analogues et très agréables dans les crus bien encépagés : Baurech, Tabanac, Langoiran, le Tourne, Lestiac, Paillet, Rions, Laroque, Béguey, Cadillac, etc.

Libournais. — L'arrondissement de Libourne produit des vins de qualités les plus variées, et le gourmet peut y trouver en vins rouges et en vins blancs de quoi garnir une grande partie des rayons de son caveau.

Comme vins rouges, nous trouvons d'abord un choix considérable d'excellents vins d'ordinaire . vins de palus pleins, très colorés, moelleux ou corsés ; vins de côtes à teinte brillante, d'une constitution robuste ; excellents vins de ménage, vins des terres douces sablo-argileuses, moins corsés que les précédents, mais plus souples, plus coulants, plus vite buvables.

Si des vins ordinaires nous passons aux vins grands ordinaires, aux vins d'entremets, nous les trouvons dans plus de dix communes sous le nom de deuxièmes et troisièmes crus Saint-Émilion ou Pomerol, ainsi que sur les beaux coteaux du Fronsadais, où mûrissent les cépages fins et où l'on récolte des vins corsés, généreux, de jour en jour plus estimés.

Quand, pour le milieu du repas, il faudra accompagner les pièces de viande rôtie d'un vin chaud, capiteux et fin, on le trouvera dans une vieille bouteille d'un des premiers crus de Saint-Émilion qu'on a appelé les bourgognes de la Gironde. On peut dire qu'ils constituent la plus haute expression des vins de côtes et le meilleur régal qu'on sert au meilleur de ses amis. Quand les convives sont arrivés peu à peu à cet état de satisfaction où l'estomac, docile encore, ne manifeste plus d'impérieuses exigences, où le goût, préparé par une savante gradation de sensations, est susceptible des impressions les plus délicates, les grands vins rouges du Médoc ou les premiers crus de Pomerol feront leur apparition.

Nous plaçons ici à dessein les premiers crus de Pomerol à côté des grands vins rouges du Médoc, parce qu'en effet beaucoup de similitude les rapproche; les vins de Pomerol, récoltés sur un sol graveleux et avec des cépages semblables à ceux du Médoc, leur ressemblent par la finesse, le bouquet, l'agrément et le moelleux ; leur faveur est de jour en jour plus grande ; ils sont maintenant payés au taux des premiers crus Saint-Émilion et, dans certaines années, ils ont atteint des prix plus élevés.

Si des vins rouges nous passons aux vins blancs, nous trouvons dans plusieurs cantons indiqués ci-après de nombreux vignobles blancs, au milieu desquels nous devons signaler et recommander ceux de Sainte-Foy, que nous appellerons les petits sauternes de l'arrondissement de Libourne. Les soins avec lesquels ces vins sont récoltés depuis quelques années leur donnent un moelleux, une finesse, une délicatesse de sève remarquables. Et sans vouloir leur attribuer le parfum, l'arome inimitable, la distinction des sauternes, nous pouvons dire que les premiers crus de Sainte-Foy forment d'excellentes bouteilles qu'on peut servir comme vin blanc de dessert.

Les vins de Saint-Émilion sont un type dont nous ne pouvons mieux donner une idée qu'en mettant sous les yeux de nos lecteurs l'appréciation de M. V. Rendu, inspecteur général de l'agriculture : «Le saint-émilion, dit-il, est sans contredit la plus haute expression des vins de côtes. Il a du corps, une belle couleur, une sève agréable, de la générosité et un bouquet tout particulier qu'on trouve surtout dans les meilleurs quartiers de ce vignoble distingué. Le bon vin de Saint-Émilion, après les premières années, doit avoir une couleur foncée, brillante et veloutée, et un cachet d'amertume qui flatte le palais ; il faut, en outre, qu'il ait du corps, ce qui ne l'empêche pas de devenir plus tard très coulant. Après six mois de bouteille, il gagne considérablement en finesse ; il est dans toute sa perfection de dix à vingt ans.»

Depuis que M. Rendu a écrit ces lignes, les perfectionnements apportés à la vinification font que les vins de Saint-Émilion ont le plus souvent acquis leur perfection avant l'âge de dix ans, après lequel les bonnes années peuvent se conserver plus longtemps qu'autrefois. Suivant leurs caractères et le nombre de soutirages, les vins peuvent être mis en bouteilles dès trois ou quatre ans, et ils ont acquis dès l'âge de cinq, six ou huit ans, toute leur perfection.

Les vins de Saint-Émilion et des communes voisines sont généralement rangés en trois classes par le commerce et les propriétaires.

Ce classement découle des prix obtenus par les propriétaires des différents crus, et ces prix sont naturellement basés sur la qualité des produits qui, à son tour, ressort, là comme ailleurs, de la situation et de l'exposition du vignoble, du choix des cépages, des soins portés à la culture, à la vendange, à la vinification, au choix des barriques et à toutes les opérations de chai qui ont une influence réelle sur la qualité des vins.

Les vins de Saint-Émilion obtiennent en primeur, selon les années :

Dans les	1ers crus, de	1,400 à 2,400 francs.
	2es crus, de	1,000 à 1,600
	3es crus, de	600 à 1,000

Au bout de quelque temps, ces prix augmentent rapidement et arrivent, pour les années très bonnes, à être presque doublés quand ils sont bons à entrer dans la consommation.

Sainte-Foy. — De Castillon, nous passons sur la rive gauche de la Dordogne dans le canton de Sainte-Foy. On y trouve des *vins blancs,* produits par le sémillon, la muscade, le sauvignon. Leurs qualités varient beaucoup selon la nature des terrains et l'encépagement des vignobles. Ceux des communes de Saint-André, les Lèves et Saint-Quentin sont des meilleurs. Dans les premiers crus de ces communes, ils ont une belle couleur jaune pâle, de la douceur, beaucoup de finesse, parfois du moelleux et un bouquet fort agréable. En primeur, ces vins se vendent 350 à 600 francs le tonneau, logés. Les deuxièmes crus se vendent, en primeur, 300 à 500 francs; les crus ordinaires, 250 à 400 francs, suivant les années et leur réussite. Ces vins tendent chaque jour à s'améliorer par les soins qu'on apporte à la cueillette; tels qu'ils sont aujourd'hui, on peut les classer parmi les vins blancs fins de la Gironde, et nous ne doutons pas que, le jour où ils seront plus connus, leur prix ne s'élève sensiblement. Nous les appellerons les petits sauternes de l'arrondissement de Libourne. En effet, les premiers crus de Sainte-Foy présentent, comme ceux de Sauternes, une sève particulière, du moelleux et de la douceur, de la finesse, de l'agrément, un ensemble de qualités qui les met beaucoup au-dessus des autres vins blancs de cet arrondissement.

Les *vins rouges* sont ordinaires, corsés et très colorés, droits de goût et assez agréables dans les crus où ils sont bien soignés; ils sont produits par un tiers de malbec (côte rouge), un tiers de cabernet, un tiers de merlot, verdot et autres cépages; prix de primeur, 300 à 550 francs. Quelques crus de la commune de Pineuilh, de Saint-Quentin, des Lèves et d'Eynesse, où l'on a multiplié les cépages fins et donné des soins bien compris à la vinification, produisent des vins supérieurs à ceux de l'ensemble du canton; ils gagnent beaucoup en bouteille et peuvent devenir en vieillissant des vins grands ordinaires.

Saint-Avit-du-Moiron et Saint-Nazaire ont plusieurs vignobles établis sur un fonds de graves dont les vins se distinguent par la finesse.

Pujols. — Du canton de Sainte-Foy, nous entrons dans le canton de Pujols en suivant les bords de la rive gauche de la Dordogne. Les *vins rouges* sont produits par un tiers de malbec (côte rouge), un tiers de cabernet, grapput, un tiers de merlot, fer et autres cépages greffés sur riparia, solonis ou tailors, généralement colorés et assez corsés, classés dans les bons ordinaires, supportant très bien l'eau, droits de goût et coulants partout où ils sont récoltés avec soin; prix de primeur, 350 à 600 francs le tonneau, logés. Quelques propriétaires bourgeois, qui augmentent la proportion des cépages fins, ont donné assez d'agrément à leurs vins et obtiennent une faveur assez sensible sur les prix des crus ordinaires.

Ce canton est en bonne voie de reconstitution en américains greffés de nos cépages fins. On y fait disparaître les cépages très productifs du Midi qui, au début, avaient attiré l'attention de quelques propriétaires.

Les *vins blancs*, autrefois peu importants, le deviennent tous les jours davantage; ils sont produits par moitié d'enrageat, un quart de sémillon, un quart de sauvignon, muscadelle, jurançon, etc., généralement corsés, plus ou moins fins et agréables selon les crus et les communes; prix de primeur, 250 à 450 francs le tonneau, logés.

Branne. — Du canton de Pujols, nous passons dans le canton de Branne, qui lui ressemble beaucoup au point de vue vinicole. Les *vins rouges* y sont divisés en vins de côtes et en vins de palus; ces derniers, les plus considérables, se distinguent par une belle couleur et se vendent, en primeur, de 300 à 450 francs. Les vins rouges de côtes prennent tous les jours plus d'importance; ils forment de très bons ordinaires, se recommandant dans les meilleurs crus par leur finesse, et se vendent, en primeur, de 350 à 500 francs, selon les années et selon les crus. Les meilleurs se récoltent du côté de Génissac, Grézillac et Moulon; ils sont généralement produits par moitié malbec (noir-de-pressac), moitié merlot, cabernet, mancin et divers autres cépages. Dans les palus, le malbec est en plus grande proportion. Dans les nouvelles plantations des crus bourgeois, le cabernet comprend au moins un tiers de l'encépagement; le malbec et le merlot forment les deux autres tiers.

Les *vins blancs*, produits par un tiers d'enrageat, un tiers de sémillon et un tiers de cépages divers, étaient employés autrefois aux coupages; ils sont aujourd'hui bus en nature et recherchés pour les restaurants de Paris; ils se vendent, en primeur, de 225 à 350 francs le tonneau, logés. Quelques-uns, récoltés sur des coteaux bien exposés et avec quelques cépages fins, obtiennent jusqu'à 450 francs. Ces derniers peuvent être classés, au point de vue de la qualité, à la suite des vins blancs du canton de Cadillac.

Fronsadais. — Sur la rive droite de la Dordogne, dans l'arrondissement de Libourne, nous trouvons le Fronsadais. Les *vins rouges* sont produits généralement par deux cinquièmes de malbec (noir-de-pressac), un cinquième de merlot, un cinquième de mancin, un cinquième de cabernets (bouchets), verdot, etc., divisés en vins de palus et en vins de côtes ou de plateau. La proportion des cabernets et autres cépages fins tend à augmenter surtout dans les nouvelles plantations, toutes faites en américains, greffés, où le bon encépagement a déjà produit une amélioration dans la qualité.

Les vins de côtes offrent une grande variété de vins d'ordinaire, échelonnés depuis les vins récoltés sur les plateaux sableux, qu'on paye 350 à 700 francs le tonneau, jusqu'aux vins de premières côtes, Canon-Fronsac, qui atteignent en primeur jusqu'à 1,100 francs et ont été payés en vieux jusqu'à 2,000 francs.

Dans les années bien réussies, les vins de Canon-Fronsac sont plus que de grands ordinaires; ils acquièrent en vieillissant beaucoup de finesse, un joli bouquet et peuvent être considérés comme vins fins.

Les vins de premières côtes ont une riche couleur et acquièrent assez vite la teinte topazée des vins vieux. Ils se conservent très longtemps en bouteille. Le célèbre cru de Canon produit des vins remarquables, qui obtiennent en primeur de 800 à 1,500 francs.

Les vins de palus, très recherchés pour la Hollande et la Belgique, sont très couverts, assez corsés et constituent, dans certains crus bien encépagés, d'excellents ordinaires qui acquièrent en vieillissant de l'agrément; prix de primeur, selon les années et selon les crus, 300 à 600 francs.

Les *vins blancs*, récoltés sur les plateaux au centre et au nord du canton, sont produits à peu près exclusivement par l'enrageat (folle-blanche). Suivant les terrains et les expositions, ils sont plus ou moins alcoolisés et liquoreux. Ils sont généralement destinés aux opérations et se vendent en primeur, selon les années et les crus, de 250 à 400 francs le tonneau, logés; mais il est d'usage à peu près général de les vendre nus. Il faut, dans ce cas, rabattre des prix ci-dessus de 40 à 50 francs.

Quelques petits vignobles, très bien exposés, ont été complantés, à titre d'essai, en cépages fins

(sauvignon, sémillon, muscadelle, etc.) et ont donné d'excellents vins, analogues à ceux de Bergerac, se rapprochant même de ceux de Barsac.

Guîtres. — Le canton de Guîtres produit, sur les coteaux de Bonzac, de Saint-Martin-de-Laye et de Savignac, de très bons vins rouges, classés dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais, et, sur les plateaux graveleux de Saint-Denis-de-Pile, des vins analogues aux petits Pomerol.

Les autres communes du canton, Guîtres, Bayas, Lagorce, Lapouyade, Maransin, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Martin-du-Bois. Savignac-sur-l'Isle, Tizac-de-Galgon, Sablons, produisent des vins rouges ordinaires et des vins blancs d'enrageat, qui s'améliorent chaque jour par suite des plantations d'américains greffés de cépages fins, rouges ou blancs.

Les *vins rouges*, produits par trois cinquièmes de malbec, un cinquième de merlot, un cinquième de mancin, cabernet (bouchet), etc., sont bien colorés et assez corsés; ils constituent, dans les crus où ils sont bien soignés, de bons ordinaires; prix de primeur, selon les années et les crus, 350 à 550 francs. Les premiers crus de Saint-Denis, et surtout ceux de Bonzac et de Saint-Martin-de-Laye, atteignent jusqu'à 1,000 francs et peuvent entrer dans la catégorie des vins de côtes du Fronsadais; les vignes rouges y sont cultivées en plein et avec beaucoup de soin.

Les *vins blancs*, produits autrefois dans tous les vignobles par l'enrageat et un peu de jurançon, étaient recherchés pour la brûlerie; prix de primeur, 250 à 400 francs le tonneau, logés. Aujourd'hui, presque toutes les nouvelles plantations sont faites avec le sauvignon et le sémillon, et produisent des vins blancs excellents, qui se vendent de 300 à 500 francs le tonneau et obtiennent en vieux jusqu'à 800 francs.

Coutras. — Nous terminerons l'arrondissement de Libourne par le canton de Coutras. Les *vins blancs* d'enrageat, le sémillon, la chalosse et le jurançon, sont très recherchés pour les opérations; prix de primeur, 250 à 375 francs le tonneau, logés, atteignant jusqu'à 400 francs dans les meilleurs crus du pays de Double.

Les *vins rouges*, produits par quatre cinquièmes de malbec, un cinquième de merlot, mancin, cabernet et autres cépages, sont généralement ordinaires, vendus en primeurs de 300 à 600 francs; sur quelques coteaux argilo-calcaires ou graveleux, on trouve plusieurs crus bien encépagés en américains greffés par tiers en malbec, merlot et cabernet, qui produisent des vins grands ordinaires faisant exception, comme qualité, à l'ensemble des vins du canton.

Les communes de Coutras, Le Fieu, les Peintures, Porchères, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Seurin-sur-l'Isle sont celles où l'on trouve les chais de vins blancs les plus importants. La commune de Saint-Christophe-de-Double, dont le sol est si accidenté, et celle du Fieu sont les meilleures, comme qualité; cette dernière produit, surtout au lieu de la Bombarde, les vins blancs les meilleurs du canton.

Cubzadais. — Ce canton est, pour ainsi dire, l'introduction aux cantons de Bourg et de Blaye. Son vignoble, presque entièrement détruit par le phylloxera, a été reconstitué en américains, greffés avec nos meilleurs cépages, de façon que nous pouvons dire que la production de ce canton a repris son ancienne importance et que la qualité de ses vins s'est beaucoup améliorée.

Les *vins rouges*, produits par un quart de malbec, un quart de cabernet, un quart de merlot, un quart de cépages divers, sont divisés en vins de palus et vins de côtes. Ces derniers, légers, agréables et vite buvables, se vendent, en primeur, de 400 à 800 francs. Les vins de palus, moins fins et plus couverts, se vendent, en primeur, 300 à 600 francs le tonneau.

Les *vins blancs*, autrefois produits par l'enrageat, recherchés pour les opérations, tendent à disparaître; ils sont remplacés par les vignes rouges ou par des cépages blancs fins, tels que le sauvignon et le sémillon; prix de primeur, 200 à 350 francs le tonneau, nu, ou 250 à 400 francs logé, mais l'usage le plus fréquent est le premier.

Bourgeais. — Dans le canton de Bourg, les *vins rouges* sont produits par un tiers de malbec (teinturin), un tiers de merlot, un tiers de cabernet, prolongeau, verdot, cahors. Dans les nouvelles plantations et dans les premiers crus, ces trois derniers cépages n'existent pas; le cabernet forme à lui seul un tiers de l'encépagement et quelquefois plus. En côtes, dans presque toutes les nouvelles plantations, ces trois cépages (cabernet, malbec et merlot) sont greffés sur riparias ou solonis. Dans les palus, on plante franc de pied. Ces vins constituent, dans la majeure partie du canton, de très bons vins d'ordinaire, très colorés et très corsés, se rapprochant des vins célèbres de Saint-Émilion et des vins de Bourgogne, se distinguant de ces derniers par plus de finesse et de légèreté. Ils gagnent longtemps en bouteille et se conservent très bien trente ou quarante ans.

Ils devaient autrefois, comme les vins de côtes de Saint-Émilion, attendre sept ou huit ans pour entrer dans la consommation. Aujourd'hui, le commerce demandant des vins vite faits, les propriétaires de cette contrée ont dû changer certains cépages; modifier leur plantation, qui est faite aujourd'hui en plein au lieu d'être en jonalles; améliorer leur vinification, en y pratiquant l'égrappage, et ils sont arrivés à obtenir des vins qui n'ont rien perdu de leur finesse, de leur bouquet et de leur agrément, mais qui ont acquis l'avantage de pouvoir être mis en bouteilles et entrer dans la consommation dès la troisième ou la quatrième année. Se conserveront-ils aussi longtemps? C'est ce que nous saurons plus tard. Mais ce qui est sûr, c'est qu'ils vivront plus longtemps que les vins du Médoc, leurs illustres voisins.

Nous croyons convenable, pour mettre nos renseignements au niveau du progrès, de diviser les crus du Bourgeais en crus bourgeois, en crus artisans et paysans :

Premiers bourgeois, qui vendent en primeur, selon les années, de 450 à 900 francs, et qui ont obtenu, au bout de deux ou trois ans, jusqu'à 1,200 francs le tonneau pour certaines années très bien réussies;

Deuxièmes bourgeois, qui obtiennent en primeur de 350 à 750 francs;

Artisans et paysans payés de 300 à 500 francs en primeur;

Les vins de palus obtiennent à peu près les mêmes prix que les vins des deuxièmes bourgeois.

Les *vins blancs* sont produits par l'enrageat, la chalosse, le jurançon, très alcoolisés, recherchés pour la consommation en nature, le coupage, et surtout pour la fabrication des eaux-de-vie, alors que les Charentes manquaient de vin. Ils se vendent, en primeur, selon les crus et selon le degré alcoolique, de 250 à 450 francs le tonneau, logé.

Blayais. — Le Blayais, situé sur la rive droite de la Gironde, à 48 kilomètres de Bordeaux, en face des communes de Lamarque, Cussac et Saint-Julien-du-Médoc, dont il est séparé par un magnifique fleuve de 3,900 mètres de largeur, est une contrée riche et pittoresque.

Les *vins rouges* jouissent d'une faveur chaque jour de plus en plus grande. Ils présentent une belle couleur, beaucoup de fruit et de maturité, de souplesse et de moelleux. Mis promptement en bouteilles, ils sont buvables dès la deuxième année et se conservent assez longtemps. Ils constituent alors des vins grand ordinaire, et l'on peut même dire des vins fins dans les premiers crus, qui acquièrent en vieillissant un petit bouquet fort agréable. Ces vins, qui possèdent en moyenne 10 degrés et demi d'alcool, contiennent une certaine proportion de tanin et de fer qui les rend très hygiéniques et moins durs que ceux du Bourgeais. Mais leurs qualités principales sont : la chair, la souplesse et l'absence complète de terroir pour la majeure partie des vins du canton, on peut même dire l'absence de sève particulière qui les rend neutres et essentiellement propres à donner du corps et du moelleux aux vins de graves trop légers, sans dénaturer en rien leur sève et leur bouquet. Ces vins sont généralement produits par le malbec (teinturin), le cabernet, le merlot.

Les *vins blancs* sont produits par l'enrageat, servant aux opérations ou à la consommation des paysans; prix de primeur, de 300 à 400 francs le tonneau. Les vins blancs, presque insignifiants dans le canton de Blaye, sont, dans l'ensemble des cantons de Saint-Ciers-la-Lande et de Saint-Savin, plus importants que les vins rouges.

La reconstitution des vignobles du Blayais par les vignes américaines (surtout riparia et solonis greffée avec les cépages fins du pays, est sortie, depuis 1884 et 1885, de la période de tâtonnement, d'expérimentation. Aujourd'hui, nous pouvons dire que presque tous les propriétaires ont replanté leurs vignobles en américains greffés, le plus souvent greffés sur table, et que ce canton est, au point de vue viticole, un des plus beaux et des plus avancés dans la reconstitution.

Entre-deux-Mers. — On appelle *Entre-deux-Mers* cette partie du département de la Gironde comprise entre la Garonne et la Dordogne, formant une espèce de presqu'île comprenant tout l'arrondissement de la Réole, le sud de l'arrondissement de Libourne et l'est de l'arrondissement de Bordeaux.

Au point de vue vinicole, nous ferons quatre divisions dans cette presqu'île. La *première* comprendra le canton du Carbon-Blanc et le sud du canton de Créon. La *deuxième* comprendra toutes les communes situées sur les coteaux et dans les palus de la rive droite de la Garonne, depuis Langoiron jusqu'à la Réole. La *troisième* comprendra les communes situées sur la rive gauche de la Dordogne et formant les cantons de Sainte-Foy, Pujols, Branne et Libourne que nous venons d'étudier. La *quatrième* comprendra le centre de la presqu'île.

Cette dernière partie, beaucoup plus grande que les autres, ne produit, relativement à son étendue, que peu de vins rouges, mais une grande quantité de vins blancs d'enrageat, généralement chargés en alcool et dépourvus d'agrément, servant aux coupages, transformés en excellente eau-de-vie ou bus en nature dans certains crus bien exposés et où la vinification est bien faite, vendus de 250 à 400 francs le tonneau, logés, selon les années. L'usage le plus fréquent est de les vendre nus de 200 à 350 francs.

Le phylloxera ayant détruit presque tous les vignobles de côtes de l'Entre-deux-Mers, nos viticulteurs travaillent depuis quelques années à sa reconstitution en américains greffés et améliorent beaucoup le choix des cépages.

Dans notre deuxième division (rive droite de la Garonne), nous trouvons, sur les limites des cantons de Saint-Macaire et de Cadillac, des crus de vins blancs très renommés, pleins de moelleux, de finesse, d'arome et de distinction; ces vins sont généralement produits par le sauvignon et le sémillon; ils ont obtenu jusqu'à 1,200 et 1,500 francs le tonneau dans certaines années. Nous voulons parler des vins de Sainte-Croix-du-Mont, commune heureusement située et séparée seulement par la Garonne du pays de Sauternes. Le Château-La-Taste a obtenu 1,800 francs pour sa récolte de 1876.

En nous rapprochant de Bordeaux, toutes les communes que nous trouvons sur les coteaux aux pieds desquels coule la Garonne produisent des vins rouges et des vins blancs.

Les vins blancs de ces communes sont généralement plus estimés que les vins rouges. Les plus renommés, après ceux de Sainte-Croix-du-Mont, sont ceux de Loupiac, Haux, Langoiran, Tabanac et Baurech. Après avoir passé devant Baurech, la valeur des vins blancs diminue, mais en même temps la valeur des vins rouges augmente, et nous ne tarderons pas à trouver les communes de Quinsac et de Camblanes, qui produisent les meilleurs vins de côtes de l'arrondissement de Bordeaux et des vins de palus classés, avec ceux de Baurech, Latresne, Bouliac et Floirac, au rang de seconds palus du département.

Dans notre première division, nous trouvons encore des vins rouges de côtes et de palus et des vins blancs; ces derniers, d'enrageat, très ordinaires. Quant aux vins rouges, au contraire, ils sont, dans les palus, en grande partie, au rang des premiers du département, et sur les côtes, au rang des plus estimés; surtout ceux de Cenon, Lormont, Bassens, Carbon-Blanc et Sainte-Eulalie. Du reste, nous allons passer en revue chaque commune de nos deux premières divisions, en nous efforçant de donner pour chacune d'elles une idée aussi exacte que possible de ses vins.

Les prix moyens de primeur que nous indiquons ci-après sont quelquefois dépassés par certains crus qui jouissent de la faveur du commerce. Ils l'ont été pour l'ensemble des vins dans les années bien réussies, par suite de la disette des dernières récoltes, causée en grande partie par le phylloxera.

Cette disette tend à disparaître par suite de la reconstitution de nos vignobles en américains greffés.

Le canton de Monségur a des vins rouges produits par : le malbec (queue rouge, côte rouge), le grapput (boucherés), le périgord, le fer, le piquepout, le picard, le merlot, le sirrah (de l'Ermitage). Les plants américains greffés contribuent à la reconstitution de presque tous les vignobles rouges, qui tendent à remplacer les blancs. Ces vins, assez colorés et corsés en primeur, vieillissent très vite. Quelques propriétaires sont arrivés à produire de très bons vins d'ordinaire, qu'ils vendent en primeur, de 300 à 450 francs.

Les vins blancs qui sont produits par l'enrageat, autrefois transformés en eau-de-vie, dans quelques contrées, ont beaucoup de bouquet, d'agrément, surtout du côté de Sainte-Gemme et de Saint-Sulpice; 250 à 400 francs le tonneau, logés.

Dans le canton de Sauveterre on trouve des vins blancs, produits par l'enrageat et 1/10 ou 1/20 jurançon, généralement destinés aux opérations. Quelques crus font des vins assez doux pour être bus en nature; les vins blancs de ce canton ne sont brûlés que très rarement; prix de primeur, selon les années et les crus, de 200 à 300 francs le tonneau, nus; les vins doux obtiennent jusqu'à 400 francs. Les meilleurs sont ceux qu'on récolte à Casevert, à Daubèze et à Coirac.

Depuis quelques années, plusieurs propriétaires du canton, surtout à Mourens, Gornac et Coirac, ont replanté leurs vignes blanches avec plus de 50 p. 100 de cépages fins : sémillon, sauvignon, muscadelle, et obtiennent une forte prime sur les prix ci-dessus.

Les vins rouges sont peu importants, le plus souvent produits par le fer (hère), le malbec (queue rouge ou côte rouge), le grapput, le piquepoul, etc.; ils se vendent de 300 à 500 francs le tonneau. Le vin rouge pourrait donner de bien meilleurs résultats; quelques propriétaires des communes de Blasimon, Ruch, Mérignas, Coirac, Mauriac et Mourens, où le terrain n'est pas exceptionnel, ont obtenu, en plantant les malbec, merlot, cabernet, par tiers, sur les coteaux argilo-calcaires, et en soignant la vinification, de très bons vins d'ordinaire, coulants, droits de goût et relativement fins, vendus en primeur de 350 à 600 francs le tonneau, logés. Ces prix ont même été dépassés au château de Mauriac.

Le canton de Pellegrue a des vins blancs produits par l'enrageat et une très faible proportion de jurançon. Dans les jeunes plantations on trouve les cépages fins : sémillon, sauvignon, muscadelle, formant au moins la moitié de l'encépagement; prix de primeur, 300 à 400 francs le tonneau, logés, selon les années et les crus. Les crus, dont les vins récoltés avec un peu de sémillon sont assez doux pour être bus en primeur, comme vins blancs doux, obtiennent de 350 à 450 francs le tonneau, logés; ceux où les cépages fins dominent sont très agréables et obtiennent jusqu'à 500 francs dans les bonnes années. Ils gagnent en bouteille et peuvent très bien remplacer nos petits vins blancs de Graves.

On trouve dans ce canton quelques-uns des meilleurs crus de vins blancs de l'arrondissement de la Réole. Nous citerons entre autres : le Château-de-Laforest, à Pellegrue; les premiers crus des communes de Massugas, Saint-Antoine, Soussac.

Les vins rouges sont produits dans les anciennes plantations : par 1/3 malbec, 1/3 grapput, 1/3 périgord, boucherés, fer et autres cépages; dans les nouvelles : par malbec, merlot et cabernet, greffés sur américains riparia ou herbemont. Ces vins sont très colorés et assez corsés; ils constituent, dans les crus où ils sont bien vinifiés et bien soignés, de bons ordinaires, prix de primeur, selon les années et les crus, de 300 à 550 francs le tonneau.

Enfin la commune d'Omet nous conduit dans le pays appelé la *Benauge*, qui a pour centre Targon. Les vins blancs y sont produits par 9/10 enrageat, 1/10 jurançon, pellagarie ou pellagaris, semillon et muscadelle, très recherchés pour opérations; prix de primeur, 225 à 350 francs le tonneau, logés. Certains propriétaires récoltent des vins blancs doux, bus en nature et payés jusqu'à 350 francs. Quelques viticulteurs qui ont introduit dans leurs vignobles une proportion notable de muscadelle et de sémillon sont arrivés à produire des vins liquoreux fort agréables, qui se vendent comme les deuxièmes côtes de Capian.

Les vins rouges produits par le malbec (queue rouge), le merlot, le panereuil, le grapput, le cas-

tets et un peu de cabernet dans les jeunes plantations, atteignent en primeur 250 à 400 francs le tonneau.

Les cantons de Targon et de Saint-Macaire ont été très éprouvés par le phylloxera. Un grand nombre de propriétaires travaillent à la reconstitution de leurs vignobles par les vignes américaines greffées généralement avec des cépages fins.

Par ces documents, on voit toute l'importance de notre grand vignoble bordelais. Il fournit, à côté des vins les plus illustres, des produits de moindre qualité, il est vrai, mais jouissant aussi d'une renommée justement méritée. Tous sont connus du monde entier et si le phylloxera a fait craindre un moment pour leur avenir, maintenant que nos viticulteurs ont triomphé de cet ennemi redoutable, on peut affirmer qu'ils continueront à faire la gloire de notre pays.

Le département de la Gironde a eu, en 1900, la plus abondante récolte qu'il ait jamais obtenue. Les grands crus classés et bon nombre de crus bourgeois ont bénéficié d'une énorme plus-value dans le rendement. Les propriétaires de grands crus ont récolté dans le vignoble blanc 15,000 barriques de plus que l'an passé et deux fois plus qu'en 1898.

Certains châteaux ont fait une vendange plus abondante que celle de 1875 : tels le Château-Lafite, qui dépasse aussi en 1900 sa récolte de 1893.

Dans le vignoble blanc, le Château-Yquem, qui avait récolté 960 barriques en 1893, n'en a fait que 836 en 1900.

Voici la liste des crus classés avec la récolte en barriques de l'année 1900 :

VIGNOBLE ROUGE.

Premiers crus.	barriques.
Château-Lafite	1,120
Château-Margaux	1,080
Château-Latour	600
Château-Haut-Brion	480
TOTAUX	3,280

Seconds crus.	
Mouton-Rothschild	400
Rauzan-Ségla	400
Rauzan-Gassies	320
Léoville-Lescases	640
Léoville-Poyferré	800
Léoville-Barton	760
Durfort-Vivens	600
Lascombes	166
Larose-Sarget	720
Larose-Bethmann	600
Brane-Cantenac	560
Pichon-Longueville	480
Pichon-Lalande	640
Ducrû-Beaucaillou	700
Montrose	1,300
Cos d'Estournel	1,300
TOTAUX	10,386

Troisièmes crus.	barriques.
Château-Kirwan	720
Château-d'Issan	480
Château-Lagrange	1,700
Langoa	900
Giscours	640
Malescot	680
Brown-Cantenac	800
Château-Palmer	640
La Lagune	400
Desmirail	280
Calon-Ségur	900

	barriques.
Ferrière	40
Becker	120
Totaux	8,300

Quatrièmes crus.

Saint-Pierre Bontemps	300
Saint-Pierre Luetkens	320
Branaire-Ducru	800
Talbot-d'Aux	640
Duhart-Milon	1,040
Château-Poujet	140
Latour-Canet	440
Lafon-Rochet	360
Beychevelle	900
Le Prieuré	200
Marquis de Therme	540
Totaux	5,680

Cinquièmes crus.

Pontet-Canet	1,440
Batailley	600
Grand-Puy-Lacoste	640
Ducasse-Grand-Puy	800
Lynch-Bages	1,000
Lynch-Moussas	300
Dauzac	720
Mouton-d'Armailhacq	1,600
Le Tertre	880
Haut-Bages	120
Pédesclaux	160
Belgrave	240
Camensac	220
Cos Labory	240
Clerc-Milon	140
Croizet-Bages	480
Cantemerle	940
Totaux	10,520

Crus bourgeois.

	barriques.
Château-Abel-Laurent	260
Château-Angludet	800
Château-d'Arcins	600
Château-Baury	300
Château-Beaumont	1,720
Château-Bourgade, Lachapelle	320
Château-Brillettes, du Périer	200
Château-Brillette, Astien aîné	180
Château-Brillette, Astien jeune	100
Château-Cap-de-Haut	1,000
Château-Capbern	600
Château-Cartillon	400
Château-Les Chalets-Taillefer	400
Château-Chasse-Spleen	400
Château-Citran, Héritiers Clauzel	1,680
Château-Citran, Marcelin Clauzel	720
Cru de Come	120
Cru Constant-Bages	560
Cru du Mont, Saint-Seurin de Cadourne	500
Cru Duplessis-Delor	400
Cru Fatin	160
Cru Fondpetites	800
Cru Fleurennes	240
Cru Ladouys	920
Cru Lalande-Celerier	760
Cru Lamarque	240
Cru Lanessan	1,200
Cru Larose-Perganson	800
Cru Liversan	1,200
Cru Mauvezin,	900
Cru Meyney	600
Cru Pomys	1,000
Cru Poujeaux-Clauzel	480
Cru Poujeaux-Clavière	240
Cru Poujeaux-Castaing	240
Cru Rose-la-Biche	400
Cru Siran	240
Cru Tastins-Malecot	480
Cru La Tour-de-Mons	1,560
Cru La Tour-Sienjan	360
Totaux	14,080

VIGNOBLE BLANC.

Premiers crus.	barriques.	*Seconds crus.*	barriques.
Château-Yquem	836	Château-Doisy	64
Château-Latour Blanche	320	Château-Fihot	500
Château-Peyraguey	128	Château d'Arche, Lacoste	36
Château-Haut-Peyraguey	96	Château d'Arche, Lafaurie	120
Château-Vigneau	280	Château d'Arche, Pugneau	88
Château-Suduiraut	520	Château-Caillou	88
Château-Coutet	160	Château-Lamothe	72
Château-Climens	160	Piada	72
Château-Guiraud	640	Pernaud	112
Château-Rieussec	100	Védrines	64
Château-Sigalas-Rabaud	400	Closiot	38
Totaux	3,640	Totaux	1,254

Le commerce des grands vins doit surtout se préoccuper de la qualité. En général, elle est excellente, les circonstances atmosphériques ayant été favorables. Nul doute que les acheteurs habituels des vins de Bordeaux au dedans et au dehors ne soient satisfaits des qualités qu'ils continueront à rencontrer dans ce superbe vignoble, disputé pied à pied au phylloxera et aujourd'hui complètement régénéré.

La Gironde avait envoyé à l'Exposition 2,033 échantillons de vins, présentés par 1,602 propriétaires. Ils ont obtenu : 11 grands prix, 102 médailles d'or, 164 médailles d'argent, 193 médailles de bronze et 91 mentions honorables.

12e RÉGION. — CHARENTES.

La douzième région comprend les Charentes; les échantillons d'eaux-de-vie ont été très nombreux, mais il y avait, par contre, très peu de vins. Les récompenses ont été surtout attribuées aux produits de la distillation de ces vins; nous renvoyons donc le lecteur, pour tout ce qui concerne cette importante exposition, au chapitre des eaux-de-vie.

Les vins rouges et blancs des Charentes ne sont généralement pas recherchés pour la table. Les derniers sont presque exclusivement destinés à l'alambic où ils donnent de si merveilleuses eaux-de-vie.

Le département de la Charente a des vins rouges assez colorés qui s'améliorent souvent en vieillissant. Dans la Charente-Inférieure, les vins rouges sont supérieurs à ceux de la Charente; ceux de Saintes, Saint-Romain (canton de Saujon), etc., ont une saveur agréable et un certain petit bouquet.

Quant aux vins blancs, les plus estimés sont ceux provenant du cépage appelé la *Folle-Blanche;* ils sont vifs, avec une saveur légère, au fond de laquelle on trouve ce

parfum spécial qui, concentré dans l'eau-de-vie, détermine le bouquet si agréable des cognacs.

Voici, du reste, comment ont été classés les vins des Charentes :

Vins rouges. — Sainte-Radegonde, canton de Baignes-Sainte-Radegonde, arrondissement de Barbezieux (Charente); La Pinelle, commune d'Haimps, canton de Matha, arrondissement de Saint-Jean-d'Angély (Charente-Inférieure); Neuvicq-sur-Matha, canton de Matha, arrondissement de Saint-Jean-d'Angély (Charente-Inférieure). Ce cru comprend Ballans, Beauvais-sur-Matha, le Petit-Bordeaux, Brie, le Fresneau, les Gâtines, Haimps, Louzignac, Macqueville, Matha, Peugay, Siecq, les Touches-de-Périgny et en général la canton de Matha; Plaizac-Ronffiac, canton de Rouillac, arrondissement d'Angoulême (Charente); Sigogne, Chassors, Foussignac, Julienne, Nercillac : ces cinq communes relèvent du canton de Jarnac, arrondissement de Cognac (Charente). On cite notamment les fiefs de la Cantinerie, le Grand et le Petit-Roudard, les Bequettes, la Borderie, Champrunier, les Bois-Michauds, Boisfaucon, etc.; le Brissonneau, village appartenant à la commune de Bréville, canton et arrondissement de Cognac (Charente); Saint-Romain-de-Benet, canton de Saujon, arrondissement de Saintes (Charente-Inférieure); Chaniers, canton de Saintes *Nord,* arrondissement de Saintes (Charente-Inférieure) [l'un des fiefs en renom est celui de *Senouche*]; Saint-Sauvant, canton de Burie, arrondissement de Saintes (Charente-Inférieure); Ecoyeux, canton de Burie, arrondissement de Saintes (Charente-Inférieure); Saint-Savinien, canton dudit, arrondissement de Saint-Jean-d'Angély (Charente-Inférieure); Saint-Hilaire-de-Villefranche, arrondissement de Saint-Jean-d'Angély (Charente-Inférieure).

Vins blancs. — Médis (entre Saujon et Royan), arrondissement de Saintes (Charente-Inférieure); Ballans, canton de Matha (Charente-Inférieure); Sainte-Sévère, canton de Jarnac, arrondissement de Cognac (Charente); Champagne, canton de Blanzac, arrondissement d'Angoulême (Charente); La Perse, commune de Gensac-Lapallue, canton de Segonzac, arrondissement de Cognac (Charente); le Pérou, près Dampierre, canton de Burie, arrondissement de Saintes (Charente-Inférieure); les Borderies, près Cognac (Charente), comprenant les communes de Javrezac, Richemont, Saint-André, etc.

Les cépages qui fournissent ces vins sont : parmi les noirs, le balzac, le saint-rabier, la folle noire, la canne, le marocain, le prunellé, le teinturier et le pineau noir; parmi les blancs la folle, le saint-émilion, le saint-pierre, le blanc limousin, le colombard, la chalosse, le bouilland, la donne, le balzac blanc, le pineau blanc et le sauvignon.

Le balzac est de tous les plants à raisins noirs le plus répandu dans les Charentes. Le vin qu'il fournit est fort coloré, d'un goût généralement âpre la première année; mais peu à peu il perd de sa rudesse et peut atteindre à une grande longévité. Traité avec soin, il arrive à posséder d'assez hautes qualités de goût. Les sols gras et humides influent notablement sur les propriétés de ce liquide. Quand le balzac végète sur un sol

humide, marneux, le vin qui en provient manque de corps et tend à tourner. Au contraire, quand ce cépage se développe sur un terrain sec et pierreux, le produit vineux qu'il donne présente une certaine âpreté et devient apte à se conserver longtemps. C'est ainsi que les calcaires marneux du bassin du Né produisent un vin rouge peu corsé et de difficile conservation. On le greffe aujourd'hui sur américain et on réussit assez bien. La folle noire, par sa souche et ses grappes, a une analogie marquée avec la folle blanche. Les grains sont ronds, d'un noir foncé, d'un volume ordinaire, moins serrés que ceux de la folle blanche. Leur saveur est douce, mais non parfumée. Ils donnent un vin haut en couleur, de bonne conservation, mais sans bouquet. Ce cépage est fertile, mais il demande, lors de sa plantation, à être choisi avec soin.

La folle blanche est le cépage le plus répandu dans les deux départements charentais. Elle est fertile, vigoureuse, très rustique et s'accommode de tous les terrains, de toutes les tailles. Elle résiste parfaitement à l'oïdium. Sa sève fougueuse développe à tous les yeux de taille des sarments qui donnent au cep une apparence buissonneuse. C'est à cette végétation exubérante, désordonnée, qu'est dû probablement son nom de *folle*. Dans l'arrondissement de Libourne, dans cette terre de palus appelée l'*Entre-Deux-Mers*, on le désigne sous le nom d'*enrageat*. C'est le cépage d'abondance de la contrée. Dans le Lot-et-Garonne, on le nomme *plant de dame blanc*. Dans le Gers, les Pyrénées, on l'appelle *picpoule*. Cette dénomination lui vient vraisemblablement de ce que la vigne restant basse, les poules peuvent facilement en piquer les grains. Sa souche est, en effet, difficile à élever à cause de la disposition des bourgeons à pousser dès la base, ras le sol. Ce cépage réussit très bien comme greffon sur certains plants américains ou hybrides spéciaux pour les terrains calcaires.

En général, le vin que produit la folle est de qualité médiocre, d'un aspect souvent louche et disposé à contracter la maladie appelée *graisse*. C'est de lui qu'on tire les eaux-de-vie les plus justement célèbres. Toutefois, lorsque les ceps sont vieux, végètent sur un sol sec et rocailleux, et que les raisins, au moment de la cueillette, sont arrivés à leur entière maturité, le vin qui en résulte est de qualité bien supérieure, surtout si on a soin de le soumettre aux opérations essentielles du collage et du soutirage.

Le colombard ou colombier n'est autre que le semillon du Lot et de la Gironde. C'est à lui surtout que les vins de Graves et de Sauternes doivent leur célébrité. Il a été introduit d'abord dans la Charente-Inférieure, puis de là est arrivé dans la Charente, où il s'est cantonné çà et là. Il conserve l'appellation de colombard dans tout l'arrondissement de Cognac et dans le canton de Rouillac, mais dans les environs d'Angoulême on le désigne vulgairement sous le nom de *chiné*, expression probablement tirée de l'industrie des étoffes, car l'épiderme des sarments de ce cépage est blanc et parsemé de points gris noirâtres. Ailleurs encore, il est connu sous la dénomination de *blanc-doux*, à cause de ses qualités sapides. Il produit assez abondamment quand il a pu surmonter les intempéries de la saison; mais il est très sujet à la coulure. Partout il donne un vin généreux, riche en bouquet et de facile conservation. L'eau-de-vie, au contraire, qui en résulte manque d'arome et de moelleux. Du reste pour donner de bons produits

à la distillation, les vins ne demandent ni grande richesse alcoolique, ni arome développé, ni disposition à la longévité. Loin de là, l'expérience montre que les vins dépourvus de ces qualités, peu chargés d'alcool, d'une conservation difficile, sont la source des meilleurs spiritueux. Ainsi, dans les lieux et les années où les vins blancs sont presque désagréables à boire, d'un goût séveux, d'une teinte louche, d'une disposition marquée à contracter la maladie de la graisse, on obtient, par la distillation, l'eau-de-vie la plus fine et la plus délicate, celle qui a le plus d'arome et de moelleux. D'autre part aussi l'observation apprend que la qualité des eaux-de-vie est en raison inverse de la richesse alcoolique des vins. Lorsqu'il faut, en effet, soumettre à la distillation 12 hectolitres de vin blanc pour obtenir un hectolitre d'eau-de-vie, celle-ci manifeste à l'odorat et au goût bien plus de délicatesse que lorsqu'elle résulte d'une masse de liquide vineux moitié moindre. Donc, quand on voudra produire des vins pour être convertis en eau-de-vie, il faudra choisir des cépages non pas de distinction, mais, au contraire, des plants qui fournissent des produits communs, médiocres, d'un goût peu relevé. A cet égard, la folle blanche figure au premier plan. Sa suprématie est incontestable. Ni le colombard, ni la chalosse, ni la donne, ni le saint-émilion, ni le pineau, ni le sauvignon ne peuvent être mis en parallèle avec elle. Ajoutons encore que, toutes choses égales d'ailleurs, les vignes jeunes, vigoureuses, très fécondes sont celles qui engendrent les spiritueux les plus estimés.

A côté du cépage, le sol exerce sur la qualité des vins destinés à la chaudière une influence incontestable qu'il importe aussi de déterminer avec soin. Lorsqu'on examine les terrains qui produisent les eaux-de-vie les plus justement célèbres des Charentes on voit qu'ils dérivent d'un calcaire marneux, blanc plus ou moins nuancé de gris, doux au toucher, tachant les doigts, de consistance tendre, friable, prompt à se déliter à la gelée. Jamais la roche qui constitue ce calcaire n'apparaît à l'air par bancs épais, mais par couches lamellaires, faciles à détacher du sol. Exposée à l'action des agents atmosphériques, elle se réduit rapidement, en effet, en feuillets plus ou moins minces, et finalement en poussière, qui, délayée par la pluie, se change en une pâte cohérente, disposée à adhérer avec force aux chaussures et aux instruments qui la remuent.

Ce sol, formé de craie et d'argile unies d'une manière intime et homogène, ne craint ni les excès d'humidité, ni les excès de sécheresse, parce que, d'une part, l'eau pluviale surabondante trouve un écoulement facile à travers les interstices nombreux de la pierre, et, de l'autre, parce que la présence de l'argile conserve au terrain une quantité suffisante d'humidité pendant les fortes chaleurs. Avant l'invasion phylloxérique divers cépages, et en particulier la folle, végétaient avec vigueur dans ce milieu, où ils pouvaient asseoir et étendre leurs racines. Le phylloxera a détruit, en trois ans, toutes les vignes en ces terrains; il a fallu reconstituer avec des plants américains, capables de vivre dans un sol aussi pauvre. M. Couderc, d'Aubenas, M. Millardet, de Bordeaux, etc., se sont adonnés à cette étude et maintenant, grâce à leurs recherches, on a pu replanter, avec succès, partie des terrains crayeux si riches autrefois. L'œuvre continue et, avant longtemps, on aura mis en culture et en rapport les terres qui faisaient la prospérité des

IMPRIMERIE NATIONALE.

Charentes. Les caractères minéralogiques que nous venons d'indiquer se montrent identiques dans tous les terrains qui nourrissent des vignes dont le suc produit ces eaux-de-vie à saveur douce et onctueuse, à arome délicat, qui rappelle celui de la violette et du jasmin mélangés. De loin, on reconnaît ces sols privilégiés à leurs coteaux à cimes arrondies, à leurs vallons à pente douce et régulière; tandis que les terrains à calcaire résistant, où les bords des plateaux se terminent en corniches saillantes surplombant les vallées à flancs taillés à pic, engendrent des eaux-de-vie médiocres, sèches au palais, manquant d'arome et de moelleux.

Mais quelle que soit la composition chimique et géologique du sol, craie, argile ou sable, quel que soit le degré d'arome et de moelleux des eaux-de-vies du «bassin Charentais», quel que soit le cépage d'où elles proviennent, quelle que soit l'exposition, le climat local, leur caractéristique spéciale, inimitable, est le «bouquet charentais», ce parfum suave, subtil, s'attachant au verre pour une longue durée, que la chaleur de la main suffit à évoquer après plusieurs heures et plusieurs jours dans le verre vide. Ce bouquet est véritablement le don du sol privilégié du bassin géologique des Charentes et c'est ce don, unique au monde jusqu'ici, qui permet de réserver exclusivement à nos eaux-de-vie vraies le nom de «cognac».

Telles sont, au point de vue des meilleurs vins à eaux-de-vie, les conditions de cépages et de sols qui doivent être remplies. Les Charentes seules les offrent toutes à la fois. On trouvera le relevé des récompenses au chapitre des Eaux-de-vie.

13e RÉGION. — DEUX-SÈVRES, VIENNE.

La treizième région est celle de l'Ouest, renfermant seulement les Deux-Sèvres et la Vienne; mais ces deux départements n'ont que peu d'exposants. Le Comice agricole de l'arrondissement de Châtellerault a réuni une vingtaine de types de vins rouges et blancs plutôt maigres. Beaucoup de ces derniers servent à préparer des eaux-de-vie.

Le vignoble occupait une surface considérable de l'arrondissement, lors de l'invasion du phylloxera, dont la présence fut constatée en 1880. Malgré les traitements insecticides recommandés par le Comice, tels que le sulfure de carbone, les plantations furent rapidement détruites, notamment en terrains calcaires et crayeux.

Le Comice se mit rapidement à l'œuvre, en préconisant l'emploi des cépages américains greffés, en créant des concours spéciaux et des expositions pour la vigne greffée et ses produits; grâce à ses constants efforts, à sa direction suivie, aux exemples donnés par le Bureau et la plupart de ses membres, le vignoble châtelleraudais, qui en moins de vingt ans a, au prix des plus grands sacrifices, reconstitué une surface presque égale à celle détruite par le phylloxera, tend à devenir très important et sera d'ici peu d'années considérable, notamment dans les cantons de Lencloître, Châtellerault, Vouneuil-sur-Vienne.

Les terrains replantés sont argileux et argilo-siliceux; ils sont défoncés et cultivés d'après les meilleures méthodes, les plants américains greffés principalement en folle

blanche des Charentes produisent des vins appréciés pour la mise en bouteilles, les coupages et la distillation,

La production varie de 50 à 80 hectolitres à l'hectare.

Les vignobles sont situés partie en plaine, partie en coteaux; leur importance est très variable de 5 à 60 hectares. Parmi les plus meilleurs figurent ceux des membres du Comice qui prennent part à l'exposition des vins.

Les Deux-Sèvres et la Vienne n'avaient envoyé que 41 échantillons présentés par un seul exposant du premier département et 12 du second. Les récompenses ont été les suivantes :

Deux-Sèvres	1 médaille d'argent.
Vienne	1 médaille d'or, 1 d'argent et 2 de bronze.

14e RÉGION. — LOIRE-INFÉRIEURE, MAINE-ET-LOIRE, SARTHE.

La quatorzième région est celle du Nord-Ouest, dans laquelle on a inscrit la Loire-Inférieure, le Maine-et-Loire et la Sarthe. La Chambre syndicale des négociants en vins et spiritueux de la Loire-Inférieure a fait une exposition collective de vins de muscadet, de gros-plants et d'eaux-de-vie de ces vins.

Pour le Maine-et-Loire, la Société industrielle et agricole d'Angers, la commune de Chalonnes-sur-Loire, le Syndicat central des vins du Layon, la commune de Montjean, le Comice agricole du canton de Saint-Georges-sur-Loire, le Syndicat agricole et viticole de Thouarcé, l'Association des négociants en vins mousseux de Saumur ont réuni des collections diverses de vins rouges et blancs très connus et très justement appréciés. Les meilleurs proviennent des coteaux du Layon, de ceux de la Loire et de ceux de Saumur; parmi ces derniers, les blancs sont spécialement employés sous forme de vins mousseux; ils ne manquent pas de délicatesse; ils sont suffisamment corsés, ont du bouquet et de la finesse.

Pour la Sarthe, l'Association viticole de ce département a réuni un certain nombre de propriétaires, qui ont envoyé des échantillons de vins rouges et blancs, ainsi que quelques eaux-de-vie de vin et de marc. Ces vins se rapprochent de ceux de Maine-et-Loire, dans certaines parties, comme ceux de Château-du-Loir, par exemple, mais les autres sont souvent maigres.

Les vins blancs de la Loire-Inférieure, muscadet et gros-plants, sont assez frais; ils ont du corps et un fruité qui ne manquent pas d'agrément. Les vins de muscadet sont plus corsés et plus fins; le gros-plant ou folle blanche donne des produits ayant de la légèreté et du parfum.

En ce qui concerne le vin d'Anjou, une notice, publiée à l'occasion de l'Exposition par la Société industrielle et agricole d'Angers, contient les renseignements suivants :

En 1881, au moment de la constatation du phylloxera dans les vignobles du Layon, le département de Maine-et-Loire possédait 55,000 hectares de vignes sur les terrains des formations géologiques primaires et secondaires.

Désormais il conserve :

En vieux cépages francs de pied	6,000 hectares.
En vignes greffées à leurs seconde et première feuilles	6,000
En vignes greffées en rapport	18,000
Soit au total	30,000

Sollicités par les encouragements de la Société industrielle et agricole et par le Conseil général, qui ont créé des pépinières de démonstration de la résistance des porte-greffes américains et franco-américains, et des cours de greffage communaux publics, les vignerons se sont mis courageusement à l'œuvre onéreuse de la replantation de leurs héritages et ont su demeurer fidèles à leurs anciens cépages :

Le *chenin blanc*, qui produit les grands vins blancs de l'Anjou ;

Les *cabernets*, d'ancienne introduction, qui font les grands vins rouges du Saumurois ;

Les *gamays* du Beaujolais et le *groslot* de Touraine, introduits en 1850 dans les vignobles du Maine-et-Loire, qui fournissent les vins rouges ordinaires et les *vins gris*, récoltés sur les plateaux des arrondissements de Saumur, d'Angers, de Baugé ;

Le *muscadet* ou gamay blanc (melon), qui produit les vins blancs ordinaires de la Basse-Loire. Le muscadet était le cépage des *vignes à quart de récolte* de l'époque féodale.

La production géographique des vins du département de Maine-et-Loire peut s'établir de la façon suivante :

1° Vins du Saumurois. — A. *Grands vins blancs et rouges :* Rive gauche de la Loire ; coteaux du Thouet.

B. *Vins* (2e *tête*) *blancs et rouges :* Rive droite de la Loire.

2° Vins de l'arrondissement de Baugé. — Vins rouges ordinaires ; vins blancs ordinaires.

3° Vins d'Anjou. — A. *Grands vins blancs :* Coteaux du Layon ; rive gauche de la Loire ; groupe de Saint-Barthélémy ; Trélazé ; rive droite de la Loire ; coteaux du Loir.

B. *Vins rouges et vins blancs bourgeois :* Plateaux compris entre la rive gauche de la Loire et le Layon ; coteaux de la Mayenne et de la Sarthe.

4° Vins blancs ordinaires. — De la région du muscadet ; arrondissement de Cholet.

Gargantua disait qu'avec eux on s'attarde volontiers au jeu de «pipée à flaccons».

Il disait encore, en bon juge qu'il en était : «O le gentil vin blanc! et par mon âme, ce n'est que vin de taffetas. Heu, heu, il est à une oreille, bien drapé et de bonne laine.»

Les grands vins produits par les cabernets, qui sont cultivés en foule sous le nom de leur introducteur l'abbé Breton, prêtre de l'abbaye de Fontevrault, sont bonquetés du parfum de framboise, frais et bien vêtus d'une éclatante robe couleur de rubis, corsés, de longue garde dans les caves creusées dans l'étage turonien.

Avant l'importation des cépages de la Guyenne dans la généralité de Touraine et d'Anjou, en 1631-1635, les vins rouges étaient donnés par les fruits du *chenin noir*, aujourd'hui cantonné dans la Sarthe et le Vendômois.

C'était du vin de chenin noir que le roi Henri III Plantagenet faisait venir en Angleterre en 1246 ; que Charles VII offrit à Jean V, duc de Bretagne, quand il vint à Saumur en 1425 ; que les *Bretons* de Bretagne venaient chercher dans le Verron et que plus tard Rabelais aimait à «boyre en son breviaire», autant que vin de «franc pineau».

Les gamays du Beaujolais, introduits en Anjou, en 1850, par M. Guillory aîné, fondateur de la Société industrielle et agricole d'Angers, font des vins rouges légèrement vêtus, mais très frais et fruités, agréables dès leur sortie de la cuve. Ils constituent les vins rouges bourgeois de l'arrondissement d'Angers, récoltés sur les terrains de l'âge primaire.

Le groslot de Touraine, dit de Cinq-Mars, bien qu'il soit originaire de la commune de Mazières, produit en Anjou les *vins* dits *rougets et gris*. Vins frais, très recherchés par le commerce et l'industrie.

Les vins rougets sont aussi très prisés des consommateurs à notre époque : ils sont à la «mode».

Mais cette «mode» n'est qu'un retour du goût vers le passé. En effet, Diane de Poitiers se faisait envoyer de son vignoble de Chenonceaux à son château d'Annet, en 1552, «quatre poinzcons» de «vin clairet», pour son usage personnel.

On appelait «vin clairet» à cette époque, nous apprend Legrand d'Aussy, dans la *Vie privée des Français* (t. III, p. 7), «le vin qui n'était ni rouge ni blanc, il y en avait de plusieurs nuances, gris, paillet, œil de perdrix. On estimait beaucoup ces couleurs bâtardes».

Les vins du Maine-et-Loire sont généreux, riches en alcool, en extrait sec, parfois un peu pauvres en acidité, ce qui vient de ce que les raisins sont souvent cueillis en extrême maturité.

Le vignoble de l'Anjou, fortement atteint par le phylloxera, est aujourd'hui reconstitué et fournit de fortes quantités d'excellents vins.

Le commerce a déjà pris contact avec les nouveaux produits du Maine-et-Loire, et il a pu les apprécier assez pour frapper à la porte des propriétaires. Cette région avait jadis des relations avec la Belgique et la Hollande, que le terrible puceron a dénouées, et il importe que ces pays sachent qu'ils peuvent revenir sur les coteaux de la Loire, du Layon, du Loir, de la région du muscadet, et qu'ils y retrouveront la «douceur angevine» à laquelle ils étaient accoutumés.

Dans une étude sur la nature des vins d'Anjou, M. A. Bouchard, professeur de viticulture en Maine-et-Loire, s'exprime ainsi :

Il résulte des premières recherches que j'ai faites sur les grands vins d'Anjou en 1882, à la suite de l'Exposition internationale de Bordeaux, et dans laquelle ils avaient obtenu l'un des trois grands diplômes décernés aux vins de France, que leur titre alcoolique moyen — la moyenne étant prise sur dix-huit échantillons pour chaque groupe — était de :

1° Vins blancs de la côte du Layon (années 1864-1881)	12.80 p. 100.
2° Vins blancs de la rive droite de la Loire (années 1858-1881)	12.90
3° Vins rouges (années 1858-1881)	10.88

Mais ce que les vins de vignes greffées n'ont pas encore conquis, c'est la richesse extractive que possédaient les produits des anciennes vignes franches de pied, qui s'élevait à :

1° Vins blancs de la côte du Layon (années 1864-1881)	32.66 p. 100.
2° Vins blancs de la rive droite de la Loire (années 1858-1881)	29.90
3° Vins rouges (années 1858-1881)	22.29

Cependant, on entrevoit déjà dans les vins des vignes greffées les plus âgées, — celles de dix ans, — tels par exemple les vins n°s 16, 17, 86, 89, une sorte de redressement des fonctions physiologiques des ceps.

Seule, l'acidité est encore souvent faible et parfois aussi même pauvre dans les vignes taillées selon l'antique méthode du pays d'Anjou.

Dans les vins ordinaires, blancs ou rouges, l'assemblage de leurs éléments constitutifs est moins discordant. Si le titre alcoolique est plus réservé, l'extrait un peu faible, l'acidité totale est, par contre, un tant soit peu exagérée.

A vrai dire, j'aime mieux cela, parce que le ferment travaille et fonctionne avec plus d'énergie régulière dans un moût acide que dans un jus quasi neutre; que d'autre part, le groupe des acides s'atténue avec l'âge du vin et qu'au fur et à mesure qu'il se transforme, on voit naître et grandir le «bouquet».

Or, ce qui a toujours fait rechercher les vins d'Anjou, c'est leur fraîcheur fruitée et leur saveur bouquetée qui, réunies, constituaient ce que les vieux vignerons appelaient leur «amabilité».

Ce bouquet de raisin, on le retrouvait avec des tonalités différentes — des modulations, dirais-je volontiers, — dans tous les vins d'Anjou, quel que fut l'état géologique qui les produisait.

Il est donc important de raviver — si je puis dire — la source des acides dans nos jeunes vins.

En couvrant les ceps greffés d'un peu plus d'yeux à fruits, en leur donnant trois boutons fructifères sur chaque membre au lieu de deux et même un seul, comme on le pratique encore dans le Saumurois et la côte du Layon, on produirait bientôt des grands vins, parce que avec la taille sur trois yeux, non compris le «pou» ou la «puce», c'est-à-dire le bourgeon rudimentaire, on ne sortirait pas de la zone des boutons à fruits qui, sur les rameaux du chenin blanc, produisent les meilleurs raisins.

En donnant aux jeunes ceps une plus grande surface d'absorption, en les mettant à même d'épancher dans un plus grand nombre de raisins mieux répartis par la taille le sucre qui se construit dans les pampres, le vigneron arriverait, je crois, par voie de conséquence, à produire des vins mieux équilibrés en alcool, en extrait et en acidité.

Dans une petite monographie, préparée pour l'Exposition, par le Syndicat agricole et viticole de Thouarcé, nous lisons :

Les vins produits dans la région où s'étend l'action des syndicats peuvent se classer en trois catégories :

1° Vins blancs de coteau, vins supérieurs.

2° Vins blancs de plaine, vins de table.

3° Vins gris, dits *rougets*, vins bon marché et de consommation courante.

Les deux premières catégories sont produites par le chenin blanc ou pinot de la Loire, la troisième est produite par un mélange de gamay, groslot, pinot rouge généralement tirés en blanc, ce qui donne des vins un peu teintés.

Les vins rouges sont peu produits dans la région et sont presque tous consommés dans le pays.

La petite rivière du Layon est bordée à droite par une ligne de coteaux s'étendant sur une longueur d'environ 40 kilomètres de Doué-la-Fontaine à Chalonnes, exposés au midi. Ces coteaux sont depuis des siècles couverts de vignes de chenin blanc qui donnent en petite quantité — sept ou huit pièces de 230 litres à l'hectare — des vins fins très fruités et d'une conservation presque indéfinie.

Les crus les plus renommés de la côte sont ceux de Bonnezeaux, Faye et Beaulieu; ces vins se vendent de 150 à 250 francs la barrique de 230 litres, suivant la qualité qui varie d'une année à l'autre selon que la maturation s'est plus ou moins bien faite.

Les vins blancs produits dans la plaine ressemblent aux précédents, moins la finesse; ils ont une teneur en alcool inférieure et, par suite, se conservent moins longtemps; leur production est plus régulière et plus abondante, et leur prix moyen est de 100 à 150 francs la barrique.

Les vins gris, dits *rougets*, faits avec des raisins rouges pressurés immédiatement après la vendange, sont très recherchés par le commerce et principalement par les fabricants de vins champa-

gnisés de Saumur, leur prix varie de 40 à 70 francs la barrique et la production à l'hectare est de 25 à 30 barriques.

Depuis que le phylloxéra en 1888 et années suivantes a détruit les vignobles, la reconstitution s'est faite assez rapidement avec des soins et des précautions inusités jusqu'alors.

La Sarthe avait une exposition d'ensemble intéressante de vins rouges et blancs d'années diverses. Ces produits récoltés à Chenu, Marçon, Château-du-Loir, Flée, Bazonnais, Chahaignes, etc., sont droits de goût, ont une certaine vivacité et de la fraîcheur. Les vins blancs des Jasnières sont particulièrement agréables. La vigne est redevenue très en faveur dans cette région où la reconstitution est en excellente voie et les résultats obtenus sont de bon augure. L'Association viticole de la Sarthe a remporté de beaux succès et mérite des éloges.

Les trois départements réunis, faisant partie de la même classification, avaient présenté 704 échantillons de vins, répartis entre 10 exposants de la Loire-Inférieure, 152 de Maine-et-Loire et 44 de la Sarthe. Les récompenses ont été les suivantes :

Loire-Inférieure..	1 médaille d'or, 4 d'argent, 1 de bronze et 1 mention honorable.
Maine-et-Loire...	2 grands prix, 12 médailles d'or, 35 d'argent, 34 de bronze et 36 mentions honorables.
Sarthe.....	7 médailles d'or, 10 d'argent, 14 de bronze et 11 mentions honorables.

15e RÉGION. — TOURAINE, ORLÉANAIS.

La quinzième région comprend la Touraine et l'Orléanais. Pour l'Indre-et-Loire, l'Union vinicole des propriétaires, le Comice agricole de l'arrondissement de Loches et quelques exposants individuels ont présenté un ensemble d'échantillons fort remarquables. Les vins rouges sont fins et agréables avec leur bouquet spécial ; les blancs ont été très justement appréciés. Les vouvrays vieux, qui sont présentés avec raison comme vins fins, ont du moelleux et une grande distinction.

Le Loir-et-Cher a une belle exposition grâce au concours de l'Association des viticulteurs. Ce département est connu pour ses « gros noirs » dits *du Cher,* récoltés sur les bords de la rivière et qui constituent une excellente matière première pour les coupages. Il y en a des types très réussis. On trouve aussi des vins rouges ordinaires qui ont de la fraîcheur, quoique un peu faibles et maigres. Quelques vins vieux ont été présentés comme curiosité ; ils se sont assez bien conservés.

L'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire avait tenu à envoyer à l'Exposition universelle de 1900 une collection complète des divers produits du vignoble tourangeau. Cette collection montre que la Touraine est un pays producteur de vins, qui présente à l'acheteur tout ce qu'il peut désirer depuis les vins ordinaires à bas prix jusqu'aux vins les plus délicats et les plus distingués.

Grâce à son altitude peu élevée, grâce aux brises maritimes qui caressent de leurs tièdes haleines ses larges vallées inclinées vers l'Ouest, la Touraine jouit d'un climat

tempéré, qui ne connaît ni la rigueur des froids du Nord, ni les ardeurs du soleil du Midi.

Il semble que cette nature calme et peu tourmentée ait exercé son influence harmonieuse sur toutes ses productions. A portée du placide Tourangeau, ennemi de tout excès, mais plein de finesse et de bon sens, elle a placé des fruits parfaits, savoureux, imprégnés du parfum le plus délicat.

C'est par un ensemble harmonieux, par un juste équilibre de toutes leurs qualités, que se font apprécier les vins de la Touraine. Ils ont cette saveur exquise, ce goût de fruit qui laisse une sensation de fraîcheur, le bouquet délicat, distingué, de bon aloi, que peut seul apprécier un vrai gourmet.

Le *parfum* qui charme l'odorat avant de flatter le goût, c'est bien là le cachet personnel qu'impriment à ces vins le sol plantureux et le doux climat de Touraine.

Depuis le plus léger des vins de groslot jusqu'au plus capiteux vouvray, tous ont cette note et on peut parcourir en les dégustant la gamme la plus riche et la plus étendue.

Le plateau nord de la Loire, les cantons de Langeais, Tours-Nord, Neuvy-le-Roy, Neuillé-Pont-Pierre, Châteaurenault, Château-la-Vallière, Vouvray (partie Nord), offrent surtout ces petits vins frais, fruités, légers, d'un goût agréable, qui peuvent orner la table du consommateur le plus modeste.

Tours-Sud présente des produits légers d'une couleur de rubis, qui vieillissent vite et font ces vins de dames que les estomacs les plus souffrants peuvent affronter sans crainte.

Amboise, Montbazon, Montrésor, Sainte-Maure, Bléré, l'Ile-Bouchard, Azay-le-Rideau, l'arrondissement de Loches, et encore Tours-Sud donnent le bon vin de côt, particulièrement connu sous le nom de *vin du Cher*, plein de sève, d'une couleur riche, contenant une forte proportion de tanin.

Les cantons de Bourgueil et de Chinon offrent leur vin de breton. Ce produit a un parfum de framboise subtil et fin. Il faut, comme Chicanous de Rabelais, *avoir dégouzillé une grande tasse de vin breton* pour comprendre ce qu'a d'alléchant cette promesse de Grandgousier à Gargantua :

« Par ma barbe, pour un hussart, tu auras soixante pipes, j'entends ce bon vin breton, lequel ne croît pas en Bretagne, mais en ce bon pays de Verron. »

Ce cépage, le breton, est le même qui, sous le nom de cabernet (ou cabernet franc), donne aux crus fameux de la Gironde le goût qui les caractérise ; et il n'est pas rare de trouver dans les caves des plus modestes vignerons tourangeaux des vins de ce cépage qui rivaliseraient avec les meilleurs vins du Médoc.

Comme vins blancs, les coteaux du canton de Vouvray donnent leurs produit dorés, au léger goût de pierre à fusil, pétillants comme le champagne le plus vif, ou liquoreux comme le vin d'Espagne le plus riche. Ce sont des rayons de soleil mis en bouteilles.

Saint-Martin-le-Beau, Montlouis, Lussault, Sainte-Maure, Saché, Bueil, Saint-

Christophe, etc., ont aussi de ces mêmes vins de pineau qui ont reçu de Rabelais leurs titres de noblesse.

Après les vins de pineau, il ne faut pas oublier les vins du Richelais (canton de Richelieu), si vifs et si blancs, sans goût de terroir. Très bons vins de consommation, ils donnent encore d'excellentes eaux-de-vie.

Partout, en Touraine, dans tous les cantons, presque dans toutes les communes, même dans celles classées comme produisant des vins ordinaires, se rencontrent des « climats » donnant des vins supérieurs.

Le sol, le sous-sol et l'exposition changent pour ainsi dire à chaque pas : ce qui explique la variété des produits comme la variété des paysages.

Le phylloxera a fait, certes, des brèches dans ce beau domaine. Mais le vigneron tourangeau s'est consacré, avec un courage et une ardeur extraordinaires, à la reconstitution de son vignoble. Il se montre jaloux de ses cépages nobles qui ont fait la réputation de son vin et la richesse du pays. Il met tout en œuvre pour les conserver, et actuellement il est facile de prévoir que sa production ne subira pas d'interruption.

L'Union vinicole des propriétaires d'Indre-et-Loire a fait paraître, pour l'Exposition, une sorte de classification des vins du département. Nous en extrayons les pages suivantes :

La Touraine, comme circonscription géographique, correspond, à peu de chose près, au département actuel d'Indre-et-Loire.

Traversée par de nombreux et importants cours d'eau, tourmentée et découpée dans sa configuration physique, qui change pour ainsi dire à chaque pas, morcelée à l'infini, cette contrée se distingue naturellement par la diversité de ses produits.

Pour ce qui est en particulier des vignobles, la nature du sol et du sous-sol, l'exposition, les soins de culture et de vinification varient d'une commune à une autre et, dans la même commune, d'une propriété à une autre, d'un morceau de terre à un autre.

Il ne s'agit donc point, dans cette notice, d'une *classification de vignobles*, de la répartition invariable, dans des classes bien déterminées, de chaque commune ou de chaque vignoble de la Touraine. — La chose est impossible.

Telle commune, réputée pour ses grands vins de bouteille, peut produire aussi les plus petits vins de commerce.

Telle autre commune, connue pour produire des vins tout à fait ordinaires, produit en certains points ou certaines années des vins tout à fait supérieurs.

Mais ce qu'on ne peut pour les *vignobles*, on le peut pour les *vins*.

Tous les vins produits dans notre région peuvent être répartis en un certain nombre de catégories, se distinguant nettement les unes des autres et formant des classes.

Parmi ces classes, les unes correspondent à des unités géographiques assez nettement circonscrites et déterminées : telle la classe des Grands vins de Vouvray, produits uniquement sur les coteaux de Vouvray et de Rochecorbon.

D'autres, au contraire, ne correspondent à aucune circonscription géographique particulière : telle la classe des Vins de table d'Indre-et-Loire, qui se produisent dans tout le département, ici en petite quantité, là en quantité plus grande.

En développant notre classification, nous aurons soin d'établir, à cet égard, les distinctions nécessaires

Nous répétons, avant de commencer, qu'il ne saurait être ici question d'une *classification des vignobles.*

Il s'agit uniquement d'une *classification des vins*, autrement dit, *de la détermination et dénomination des diverses catégories dans lesquelles peuvent être répartis tous les vins produits en Touraine, avec indication de leurs caractères particuliers.*

Après avoir donné aussi rapidement que possible le caractère saillant des vins de chacune de ces catégories, nous nommerons les communes produisant plus particulièrement ces vins. Nous citerons les noms de quelques-uns des principaux producteurs et dirons un mot de leurs vignobles.

Vins rouges. — Grands vins de bouteille. — Dans cette classe ne figurent que des vins provenant exclusivement de cépages fins. Les vins produits dans les localités à *grands vins*, mais de cépages communs, rentrent, suivant le cas, dans les *vins de table* ou les *vins de commerce.*

Vins de Bourgueil. — Récoltés dans la région de Bourgueil, ces vins sont obtenus du *cabernet franc*, le plus fin des cépages du Bordelais, appelé «breton» dans le pays.

Vins nerveux au léger bouquet de framboise se dégageant sous l'action d'une chaleur modérée; excellents pour la bouteille, ils n'acquièrent toutes leurs qualités qu'au bout de quelques années. Ils se conservent fort longtemps et gagnent en vieillissant.

Les types les plus parfaits se trouvent dans les communes de *Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Restigné, Benais, Ingrandes.*

Vins de Chinon. — *Chinon*, petite ville, grand renom. Tel a été le vieil adage qui nous a été transmis par nos pères. Cette petite cité a eu, en effet, son heure de célébrité, et les ruines de son vieux château, que le temps ne peut achever de démolir, sont toujours là pour attester son ancienne splendeur.

Plusieurs rois de France, et notamment Charles VII, y ont résidé. Un événement, qui a été le point de départ de la libération de notre territoire, s'y est produit : c'est, en effet, à Chinon, le 6 mars 1429, que Jeanne d'Arc la Pucelle est venue trouver le roi Charles VII, et c'est de notre vieux château qu'elle est partie combattre l'Anglais et chasser l'étranger de notre beau pays de France.

Chinon est aussi le berceau d'une des gloires de notre Touraine, de l'immortel Rabelais, au rire large et puissant, et dont les écrits satiriques ont si bien flagellé les abus de son temps. Il fut le vigneron par excellence et personne mieux que lui ne sut apprécier le vin pineau et le vin breton, qui réjouissent le cœur.

Le *Chinonais* récolte des vins blancs, mais surtout d'excellents vins rouges; ces derniers sont d'une qualité supérieure et sont produits par un cépage appelé breton. Ils sont légers, parfumés et leur caractéristique est un goût de framboise très prononcé.

La rive droite de la Vienne fournit des vins tendres qui ont du moelleux et sont bons à boire de suite.

Ils sont produits principalement par les communes de *Cravant, Beaumont, Avoine* et *Huismes.*

Les vins de la rive gauche sont généralement un peu plus durs et ont besoin de

vieillir davantage, mais en revanche ils sont plus nerveux et d'une plus longue conservation ; leur bouquet se développe beaucoup en vieillissant ; on les trouve dans les communes d'*Anché, Rivière, Ligré, la Roche-Clermault.*

La commune de *Ligré* est celle qui fournit des vins vraiment supérieurs qui ont, au plus haut degré, bouquet et finesse.

On trouve des types de ce vin dans quatre cantons : *Chinon, l'Isle-Bouchard, Richelieu* et *Saint-Maure.* Les communes de *Ligré* et de *Chinon* passent pour produire les types les mieux caractérisés.

Il est assez difficile d'établir une distinction bien marquée entre les *Bourgueil* et les *Chinon,* les uns et les autres bien réussis.

On s'accorde généralement à reconnaître moins de nerf au *Chinon,* mais plus de moelleux et un bouquet de framboise plus prononcé.

En dehors des communes déjà nommées, on cite celles de *Cinais, Panzoult, Saint-Épain, Sazilly, Savigny-en-Véron,* qui produisent d'excellents vins assimilés aux meilleurs *Chinon.*

Vins fins de bouteille. — Moins nettement caractérisés que les précédents, les vins fins d'Indre-et-Loire, qui sont aussi des vins de bouteille, se récoltent particulièrement dans les communes de *Joué* et de *Saint-Avertin* et dans quelques communes voisines.

Le vin de *Joué* est le produit des « plants nobles » : pineau noir de Bourgogne, gris meusnier et malvoisie. Le côt peut y entrer en certaines proportions ; le pineau noir, ainsi que la malvoisie tendent de plus en plus à en disparaître.

Plus tendres que les *Bourgueil* et les *Chinon,* les *Joué* se font généralement très vite en bouteille ; ils sont délicats et bouquetés.

Les *Saint-Avertin,* plus durs que les *Joué,* quoique très estimés, n'en ont pas la finesse. Ils sont obtenus presque uniquement avec le côt.

Bien qu'on ait coutume de localiser les vins fins d'Indre-et-Loire dans les communes de *Joué, Saint-Avertin* et le voisinage, certains propriétaires obtiennent, sur divers points du département, des vins qu'on peut parfaitement ranger dans cette catégorie. Elle peut être divisée en deux groupes distincts :

Le premier groupe comprenant les communes de *Ballan, Chambourg, Esvres, Joué, Larçay, Saint-Avertin* et *Sainte-Radegonde ;*

Le second groupe comprenant les communes de *Cheillé, Montbazon, Montlouis* et *Monts.*

Vins de table d'Indre-et-Loire. — Pour cette classe, il est impossible de désigner des communes, la raison est que les vins de table d'Indre-et-Loire se produisent dans toutes les communes du département, mais particulièrement au midi de la Loire.

On considère comme tels les vins de côt pur ou les vins dans lesquels prédomine généralement le côt — allié dans des proportions variables, soit avec d'autres cépages fins, soit avec des cépages communs (groslot, gros noir, etc.), et ne présentant pas les conditions du lieu ou les caractères particuliers qui les feraient ranger, soit dans la

classe des vins fins, soit dans celle des vins du Cher. Le côt, qui fait la base de ces vins, n'est autre que le malbec du Bordelais.

Frais, colorés, très agréables, les vins de table d'Indre-et-Loire forment d'excellents vins de consommation courante, pouvant assez souvent donner des vins de petite bouteille.

Vins de commerce dits « du Cher ». — Les vins de commerce sont récoltés dans toutes les parties du département, et il est assez difficile d'en déterminer le centre.

Les vins du Cher proviennent des rives du Cher et ont pour caractère particulier d'être très colorés et frais en même temps. C'est encore le côt qui en forme le fonds, mais allié en proportions généralement assez fortes au teinturier, parfois aussi à quelques autres cépages.

Très recherchés par le commerce comme vins de coupage, ils font néanmoins de bons vins de consommation courante. Une grande partie des vins du Lochois peuvent être classés dans cette catégorie.

Les principales communes produisant ces vins sont : *Athée, Azay-sur-Cher, Bléré, Civray-sur-Cher, Chambourg, Chenonceaux, Chevigny, Chisseaux, Dierres, Épeigné-les-Vignes, Francueil, Genillé, La Croix, Le Liège, Loches, Luzillé, Montrésor, Perrusson, Saint-Germain, Saint-Jean, Saint-Martin-le-Beau.*

Vins de commerce dits « de Touraine ». — Comme les vins de table d'Indre-et-Loire, ces vins se récoltent dans toute l'étendue du département, particulièrement cependant sur le plateau nord de la Loire.

La commune de Cinq-Mars peut être considérée comme présentant le type le plus pur de ces vins, obtenus avec le groslot de Cinq-Mars, tantôt cultivé seul, tantôt allié en proportions diverses avec d'autres cépages.

Frais, légers, fruités, de petite couleur, les vins dits « de Touraine » sont appréciés comme vins de consommation, pouvant même rivaliser, dans les bonnes années, avec les vins de côt.

Le commerce les recherche comme vins de coupage pour rafraîchir les gros vins du Midi ; depuis quelques années, on en enlève d'assez grandes quantités pressées en blanc pour la champagnisation.

Vins blancs. — Grands vins de bouteille. — *Vins de Vouvray.* — *Vins de Côte.* — Les coteaux de Vouvray et de Rochecorbon produisent des grands vins blancs dont la finesse, la limpidité et la distinction sont de tout point remarquables. Les vins des grands crus tiennent à la fois du vin de liqueur et du vin sec, du sauterne et du champagne. Ils ont, malgré cela, leur caractère propre et un cachet spécial qui les fait si justement apprécier par les Hollandais et les Belges qui les accaparent souvent avant la récolte, comme les Anglais le font pour certains grands vins du Médoc.

L'éloge des vins des coteaux de Vouvray n'est plus à faire : voici d'ailleurs en quels

termes Édouard Féret en parle dans le *Dictionnaire-Manuel des Négociants en vins et spiritueux :*

Les vins blancs des coteaux de Vouvray, produits par le gros et le menu pineau de la Loire, donnent des vins dorés au léger goût de pierre à fusil, pétillants comme le champagne ou liquoreux comme le vin d'Espagne le plus riche. Ils donnent d'excellents échantillons de ces vins blancs dont Rabelais (que nous aimons particulièrement à citer) parlait ainsi : «*O Lacryma Christi!* C'est de la Devinière, c'est vin de pineau ! O le gentil vin blanc et, par mon âme! ce n'est que vin de taffetas.»

Cette expression caractérise bien sa principale qualité.

Ce vin de taffetas, de soie, qui donne à l'estomac la sensation de velours, au lieu de laisser après lui les ardeurs des vins blancs alcooliques, est bien, comme celui de Bordeaux, le vin que l'école médicale moderne recherche pour les dyspeptiques.

Même dans les plus mauvaises années, les grands crus donnent des vins qui méritent la bouteille et sont très goûtés.

En résumé, les vins des coteaux de Vouvray sont légers, limpides, fins et d'une conservation indéfinie. Les Belges, qui sont en vins de fins connaisseurs, leur ont donné un nom spécial, celui de «vins de curé», ce qui semble prouver qu'en Belgique comme en France le clergé sait apprécier les bonnes choses.

Il n'y a qu'un reproche à adresser à ces vins : c'est d'être insuffisamment connus, bien que partout l'on vende beaucoup de vouvray, notamment des vouvrays mousseux, mais qui n'ont jamais vu ni connu les beaux coteaux ensoleillés de la Loire.

Vins d'arrière-côte. — Les arrière-côtes donnent des vins blancs de table très fins qui peuvent même faire, à l'occasion, une bonne bouteille. Comme leurs frères des coteaux ils ne sont faits qu'avec les raisins des pineaux de la Loire.

Vins fins de bouteille. — Pour cette catégorie, impossible de localiser la production. On trouve des vins blancs fins d'excellente bouteille dans un grand nombre de communes, particulièrement sur les coteaux de la Loire, en amont de Tours.

Ces vins se font souvent plus rapidement que les vouvrays; *Montlouis, Saché* et *Vernou* fournissent des vins qui peuvent, dans certaines années, lutter avec certains vouvrays. Les communes d'*Azay-le-Rideau, Bueil, Chançay, Larçay, Lussault, Noizay, Reugny, Saint-Christophe, Saint-Martin-le-Beau, Sainte-Radegonde, Villebourg* produisent également des vins très remarquables et peuvent être rangées dans la même catégorie.

Vins de table. — Les bons vins blancs de table, pouvant faire au besoin de la petite bouteille, se récoltent dans toutes les parties du département. Ils ne sont obtenus que de cépages fins (gros et menu pineau), mais en sols inférieurs ou en exposition défectueuse. Parmi les autres plants entrant parfois dans la composition de nos vins blancs de table, on peut citer le meslier du Gâtinais, surtout dans le nord du département.

Récoltés principalement dans les communes suivantes : *Artannes, Chambray, Cheillé, Crotelles, Nazelles, Neuillé-le-Lierre, Ports, Pont-de-Ruan, Rilly, Saché, Saint-Jean-Saint-Germain, Saint-Paterne, Senevières, Véretz, Villedômer.*

Vins de commerce. — On range dans cette catégorie les vins blancs obtenus de cépages communs, particulièrement de la folle blanche, dans la région de Richelieu et de la rivière la Vienne.

Ces vins, qui font de bons petits ordinaires, neutres de goût et frais, sont enlevés en assez grande quantité par les négociants de Cognac pour la distillation.

Vins gris. — Depuis quelques années, ces vins sont beaucoup demandés et très appréciés, surtout du public parisien qui les aime à cause de leur goût agréable. Ils sont légers et fruités. Obtenus en pressant en blancs tous les cépages rouges depuis le breton et le côt jusqu'au modeste groslot, on en récolte dans toutes les communes du département. Les vins gris de groslot sont particulièrement demandés pour la champagnisation qui en prend chaque année une grosse quantité qu'elle transforme, suivant le cas, en saumur premier choix ou grand ay mousseux.

Dans le Loir-et-Cher on trouve aussi des vins foncés en couleur, dits *gros-noirs du Cher;* ils sont assez épais et d'une couleur intense; ils ont beaucoup d'âpreté et manquent parfois de fraîcheur. Mais ils conviennent parfaitement pour les coupages et avec des produits plus légers ils fournissent un mélange très satisfaisant. Dans ce genre les vignobles de Jorday, Villesecron, Villeboroux, etc., sont particulièrement connus. Du côté de Blois on récolte des vins rouges légers ayant du corps et se conservant bien.

Les arrondissements de Vendôme, de Romorantin, de Mer fournissent d'assez bons produits, mais souvent inégaux.

Les vins blancs sont meilleurs que les rouges. Mer en a de bon goût, d'une force alcoolique suffisante dans les années favorables. Cour-Cheverny est également réputé. La Sologne récolte quantité de petits vins blancs, nets de goût et vifs. Tous ces vins étaient représentés dans la collection de l'Association des viticulteurs de Loir-et-Cher. On y a fort remarqué des vins vieux des années 1865, 1870, 1874 et 1884, en rouges, d'une limpidité parfaite, et des années 1887, 1893, 1895, en blancs demeurés très nerveux et nets.

L'Indre-et-Loire avait 112 exposants, le Loir-et-Cher 85; ils ont soumis au Jury 611 échantillons et ont obtenu les récompenses suivantes :

Indre-et-Loire...	1 grand prix, 18 médailles d'or, 33 médailles d'argent, 32 médailles de bronze et 8 mentions honorables.
Loir-et-Cher....	3 médailles d'or, 14 médailles d'argent, 19 médailles de bronze et 28 mentions honorables.

16e RÉGION. — NIÈVRE, CANTAL, INDRE, PUY-DE-DÔME, HAUTE-LOIRE, CHER.

La seizième région a été réservée au Centre et au Centre-Nord, comprenant la Nièvre, le Cantal, l'Indre, le Puy-de-Dôme, la Haute-Loire et le Cher. Les deux premiers dé-

partements ne sont, pour ainsi dire, pas représentés, il n'y a qu'un ou deux exposants. L'Indre, avec le Syndicat de Saint-Vincent d'Issoudun et la Société d'agriculture, nous montre des vins rouges assez frais et des vins rosés qui ont du montant et du nerf; mais beaucoup d'autres sont faibles.

Le Puy-de-Dôme a des vins frais, vifs et de couleur satisfaisante, mais peu alcooliques. Le Syndicat départemental agricole montre une bonne réunion de produits de diverses localités assez bien choisis et des eaux-de-vie de marc soigneusement distillées.

La Haute-Loire, sous le patronage du Comité départemental, présente quelques vins de bonne couleur, mais un peu communs.

Pour le Cher, le Comité départemental a réuni une belle collection. Les vins rouges de cette région sont assez jolis, quelques-uns ont une belle couleur, surtout ceux du Sancerrois; ils ont un bon goût et du spiritueux; d'autres, plus délicats, d'une nuance plus légère, se rapprochent des vins de l'Yonne par leur fraîcheur. Les vignes blanches de cette région fournissent des vins qui ne manquent pas d'agrément, mais il ne faudrait pas les comparer à des vins de cru; pour quelques-unes, comme celles de Sancerre qui ont du cachet, il en est beaucoup d'autres maigres qui ne peuvent que servir comme produits communs ou aller à l'alambic.

Les vins du Centre jouent un rôle important dans le commerce des boissons, soit comme vins rouges, soit comme vins blancs; les uns et les autres servent dans les coupages pour donner aux cuvées plus de vigueur, plus de fraîcheur et parfois, mais rarement maintenant, plus de couleur. Quelques-uns de ces produits ont de la finesse, de l'élégance et vont directement à la consommation.

Comme partout, le phylloxera a causé de nombreux ravages dans ces régions et on ne retrouve plus les vins qui faisaient la fortune de ces pays. Cependant, la reconstitution aidant, nous avons revu parmi les types soumis au Jury des produits qui ne sont pas dénués d'intérêt.

L'Allier, qui a cependant des vins de Saint-Pourçain, assez agréables par leur bon goût, n'avait rien envoyé. La Nièvre n'avait pas davantage présenté ses pouillys blancs, qui ont pourtant un certain cachet. Le Cantal n'avait qu'un type de vin plutôt grossier. La Haute-Loire avait des produits assez forts en couleur, mais sans cachet et un peu communs. Le Puy-de-Dôme a montré des vins vieux relativement bien conservés; toutefois, on ne saurait encourager les propriétaires à laisser vieillir leurs cuvées. Les vins d'Auvergne, lorsqu'ils sont nouveaux, ont du fruité, de la fraîcheur et une couleur vive très agréables; ces qualités s'atténuent et disparaissent même avec l'âge et alors leur caractère spécial n'existe plus.

Les produits récoltés dans le Cher sont tout différents, et ceux des arrondissements de Sancerre, de Bourges, de Saint-Amand, le premier surtout, sont d'un goût agréable. Les vins blancs ont de la fraîcheur et du montant.

Toute cette région, comprise sous le titre de Centre et Centre-Nord, était représentée par 459 échantillons soumis par 1 exposant du Cantal, 33 de l'Indre, 70 du Puy-de-Dôme, 8 de la Haute-Loire et 97 du Cher.

Les récompenses ont été les suivantes :

Indre	8 médailles d'argent, 15 de bronze et 5 mentions honorables.
Puy-de-Dôme . . .	4 médailles d'or, 16 d'argent, 24 de bronze et 14 mentions honorables.
Haute-Loire	1 médaille de bronze et 2 mentions honorables.
Cher	9 médailles d'or, 36 d'argent, 20 de bronze et 22 mentions honorables.

Nous terminons ici l'exposition du vignoble français. Il a présenté de merveilleux produits et l'ensemble est tout à fait remarquable. Nous regrettons cependant que certaines sociétés de propriétaires n'aient pas suffisamment examiné les vins envoyés sous leurs auspices; quelques-uns se sont mal présentés devant le Jury et sans ordre de mérite. Il eût été préférable de ne pas les admettre. Ce n'est pas par la quantité qu'il faut briller, mais bien plutôt par la qualité.

ALGÉRIE.

L'exposition vinicole de l'Algérie se trouvait installée au Trocadéro, dans le palais spécial de cette colonie, palais construit sur le modèle arabe bien entendu, avec cour et jardin intérieurs.

Probablement à cause du manque de réussite de la récolte 1899, le nombre de concurrents en 1900 a été moindre qu'à la précédente Exposition. Il n'y en avait que 729 contre 1,636, il y a onze ans. La province d'Alger était la mieux représentée, puis venait celle de Constantine et enfin celle d'Oran. Le tout comprenait environ 1,000 échantillons de vins divers : rouges, blancs et de liqueur.

La culture de la vigne a pris en Algérie un rapide développement depuis vingt ans. L'étendue des vignobles est de près de 150,000 hectares et la production dépasse aujourd'hui 5 millions d'hectolitres. La province d'Oran est celle qui contient le plus grand nombre d'hectares en rapport; vient ensuite celle d'Alger, puis enfin celle de Constantine.

Les premiers vignerons venus en Algérie de toutes les régions viticoles de la France ont apporté, avec eux, les plants de leur pays : les cépages fins de la Gironde, le cabernet, le malbec, le sauvignon; puis ceux de la Bourgogne, le pinot, le gamay. Cependant il ne suffit pas de cultiver en Algérie, ni ailleurs du reste, les plants des grands crus français pour obtenir ces produits d'une finesse exquise et incomparable qui distingue les grands vins de Bordeaux et de Bourgogne; si, dans une certaine mesure, la qualité d'un vin est influencée par le choix du cépage, elle est aussi tributaire du sol et du climat. Indépendamment des plants indigènes, qui entrent pour une faible part dans la constitution du vignoble, ce sont surtout les cépages du midi de la France et de l'Espagne qu'on rencontre dans notre colonie. Parmi les cépages rouges, ceux qui l'emportent par le nombre sont le carignan, le mourvèdre, le grenache, le morastel, l'œillade, le cinsault, etc.

L'aramon commence à se répandre (il y est moins productif que dans le midi de la France, mais il fournit un vin plus alcoolique).

Les plants à raisins très colorés, comme le petit-bouschet, entrent aussi dans la composition de certains vignobles et donnent des vins foncés.

Les raisins blancs employés à la fabrication des vins blancs, en Algérie, sont la clairette, l'ugni blanc et deux cépages indigènes, l'aïn-kelb et le farana.

Voici, d'après le relevé statistique de 1900, le nombre d'hectares de vignes complantés en Algérie :

Département d'Alger.	Alger	47,864h 79a	56,801h 20a
	Médéa	2,794 12	
	Miliana	3,372 47	
	Orléansville	932 08	
	Tizi-Ouzou	1,837 20	
Département d'Oran.	Oran	28,753 63	68,269 34
	Mascara	3,054 24	
	Mostaganem	15,008 64	
	Bel-Abbès	10,170 83	
	Tlemcen	3,282 00	
Département de Constantine.	Constantine	2,157 31	17,572 83
	Batna	186 50	
	Sétif	361 40	
	Bougie	3,900 96	
	Guelma	1,841 45	
	Bône	6,476 22	
	Philippeville	2,648 54	
Total général			144,642 92

Depuis 1880, les quantités de vins produites ont été les suivantes :

	hectolitres.		hectolitres.
1880	455,350	1891	4,058,512
1881	486,275	1892	2,866,870
1882	681,845	1893	8,937,132
1883	821,584	1894	3,642,000
1884	890,899	1895	3,796,693
1885	967,924	1896	4,050,000
1886	1,665,395	1897	4,367,758
1887	1,902,407	1898	5,221,700
1888	2,728,372	1899	4,648,007
1889	2,512,198	1900	5,444,179
1890	2,844,130	1901	5,563,032

Les terres, qui constituent les vignobles algériens, sont de natures très diverses, en raison du relief très mouvementé de la zone du Tell et aussi par suite de la variabilité incessante des couches et des filons sur des étendues assez restreintes.

Le Tell, où se trouvent tous les vignobles de l'Afrique du Nord, est une bande monta-

IMPRIMERIE NATIONALE.

gneuse, large de 100 à 200 kilomètres, qui s'étend parallèlement à la côte du Maroc jusqu'à la pointe de la Tunisie.

Cette région comprend des plaines : l'Habra, la Mitidija, Bône; des plateaux élevés : Mascara, Tlemcen, Médéa, Sétif; des montagnes de sable : le Sahel; des massifs montagneux : la Kabylie, le vignoble de Constantine; le tout entrecoupé de plissements, de fractures, dont l'ensemble représente assez bien les marches d'un gigantesque escalier donnant accès à la région des plateaux.

La majeure partie du sol algérien est formée de grès et d'argiles et, à des profondeurs diverses, d'éléments calcaires.

Dans les plaines de l'Habra, de Bône et dans certaines parties de la Mitidja, on trouve des cuvettes à sous-sol glaiseux peu perméable. Les vins rouges récoltés dans ces parties basses ont, en général, un excès d'acidité; ils sont maigres, incomplets et tuilent rapidement.

Dans les parties basses des terrains à sous-sol perméable, les produits sont moins acides et déjà plus complets; ils prennent plus de corps et plus de couleur. C'est ainsi que dans les plaines de Mostaganem et dans celles de la Mitidja et dans les environs de Rouïba, on trouve des vins très complets, solides, assez rouges et fruités.

Les vins de la province d'Alger sont généralement bien cotés. Les bons centres de Miliana, de Médéa, jouissent d'une juste renommée. Ces lieux élevés sont excessivement propices à une bonne vinification. Les environs d'Alger, Cherchel, Novi, Gouyara, etc., ont également de jolis vins, droits de goût, d'une belle couleur, assez nerveux et d'une force alcoolique normale.

Les vins de la plaine sont maigres, mais quelques-uns ont encore de la vivacité et sont suffisamment rouges. On rencontre encore des goûts de terroir, d'herbage; nos colons doivent surveiller avec soin leur vinification à cet égard. Les vins blancs sont remarquables.

Dans le vignoble de Miliana, on trouve des vins rouges de 12 et 13 degrés pleins, corsés, robustes, très colorés, nerveux, solides, sans douceur, tendres, très bouquetés, avec plus de montant et du corps.

Dans celui de Médéa, on rencontre des produits de 11 à 12 degrés, frais, fruités, tendres et moelleux, sans douceur, mais un peu violacés et vieillissant assez vite.

On obtient aussi de bonnes cuvées à Aumale, à Aïn-Bessem, à Saint-Ferdinand, à Cheragas. Ce sont des vins de 11 à 12 degrés, corsés, pleins, très colorés, avec parfois un peu de douceur les premiers mois; conservant longtemps leur fraîcheur et leur couleur, lorsqu'ils sont bien soignés.

Dans le vignoble du littoral, citons des vins de choix à Novi, Fouka, Guyotville, Castiglione, vins de 10°5 à 11 degrés, frais, fruités, très droits de goût, d'une coloration vive et franche, d'une bonne tenue.

A signaler encore les meilleurs types de Meurad, de Marengo, de Rouïba, Reghaïa, Saint-Pierre et Saint-Paul, se rapprochant des précédents avec plus de plein et de corps, mais moins de fraîcheur et de vivacité.

Dans le Sahel intérieur, il faut noter Birkadem, Birmandreïs, Douera, Koléa, Kouba, El-Achour et Draria, Ouled-Fayet et Staoueli, avec des vins du même type, ayant un peu de terroir.

A l'extrémité du littoral Est, Gouraya, Villebourg et Tenès ont des vins corsés, colorés, 11 à 12 degrés, un peu communs, mais de bonne garde.

Ben-Chicao a des produits de 12 degrés, colorés, corsés, mais mous et communs; Bouïra, Ben-Aroum, Thiers et Palestro, vignobles situés en coteaux, offrent des vins de 11 à 12 degrés, d'une bonne coloration, assez fermes.

A Ménerville, Belle-Fontaine, Souk-el-Kaad, on obtient des vins de 11 degrés, assez rouges, mais mous.

A Berrouaghia, on a des vins de 12 degrés assez colorés, mais sans caractère bien défini.

Mouzaïa, la Chiffa, Beni-Méred, Blida et Oued-el-Alleug, constituant le haut de la plaine de la Mitidja, ont des vins de 10°5 à 11°5, généralement très droits de goût, de coloration moyenne, vive et brillante, avec assez de solidité et de fond.

Amoura-Djendel, Adélia, Bou-Medja, Vezoul-Benian, Affreville, Carnot, Duperré et Littré ont des vins de 11 degrés, de qualité moyenne.

Quelques vins de Montebello et du Nador sont assez complets, de bonne tenue.

Les vins récoltés à Dellys et Azzefroun sont généralement petits.

L'Alma, Marengo et Bourkika font des vins de 10 à 11 degrés, colorés, assez fruités dans les bonnes années, parfois un peu mous.

Maison-Carrée, Birtouta, Attatba, Chebli, Bouffarik, Baba-Ali, Soumac donnent des vins de 10 à 11 degrés, assez colorés, ayant encore au début assez de fruité et de fraîcheur, mais passant assez vite.

Rovigo et Rivet, Fondouk-l'Arba, Sidi-Moussa offrent des vins de 10 degrés à 10°5, maigres et un peu creux.

On trouve de bons vins blancs à Marengo, Oued-el-Alleug, Zéralda, Rouïba, Maison-Carrée, à Médéa, Blida, etc. Certains vins de liqueur sont remarquables par leur finesse et leur élégance. On y rencontre d'excellents muscats.

Les vignobles oranais sont importants : Saint-Cloud, Arcole, Tlemcen, etc., sont des lieux de production déjà connus.

La province d'Oran donne, en général, de gros vins très bons pour les coupages. Les vins blancs ne présentent pas les qualités de ceux de la province d'Alger, mais ils ne sont pas sans mérite.

Mansourah, Tlemcen, Aïn-Fezza, Hennaya, Bréa et Négrier ont des vins de 11 à 12 degrés, robustes, solides, assez pleins, très souples, frais, fruités, coloration vive et brillante.

Dans les vignobles de Mascara, Saint-Hippolyte, Saint-André, Thiersville, Cacherou, Dublineau, on trouve des vins de 12 à 13 degrés corsés, gras, colorés, mais un peu doux la première année, très bouquetés en vieux.

Les vins blancs récoltés dans le vignoble de Mascara sont corsés, alcooliques, souples et parfumés.

Les vins de Sainte-Clotilde, près d'Oran, rappellent ceux de Tlemcen avec plus de bouquet.

Dans le vignoble dit d'*Oran:* Aïn-el-Turk et Bou-Sfer, Saint-Lucien, Arcole, Lamoricière, on obtient des vins de 11 à 12 degrés corsés, pleins, solides, souples, sans douceur, très fruités, d'une belle coloration vive et franche.

A Mostaganem, Rivoli, Renault, Bosquet, Caissaigne, dans les environs de Bel-Abbès, à Saint-Cloud, Kléber, Fleurus, on voit des vins frais, fruités, sans douceur.

Arzew, les Andalouses, Saint-Louis, Assi-bou-Nif, Assi-Okba, Sainte-Léonie, Saint-Leu, Sidi-Chamy, Saint-Rémy, Legrand, Oued-Imbert, Boukanéfis, Aïn-el-Trid, Témouchent, Aïn-Kial, Hamann-bou-Hadjar, Aboukir, Pélissier, Aïn-Tedelès, Bled-Thouaria, Aïn-Nouissy offrent des vins pesant de 11 à 12 degrés, très colorés, mais un peu mous; leur coloration n'est pas toujours franche, parfois elle est violacée, le goût de terroir est assez accusé.

A la Sénia, au-dessus d'Oran, on rencontre des vins droits, vifs, nets, ayant la qualité que l'on rencontre fréquemment dans la plupart des fermes du plateau d'Oran, jusqu'à Misserghin et Lourmel. Les produits de Er-Rahel, Rio-Salado, Valmy, Arbal, etc., ont du fruité et du plein.

Les vins de Chabetel-Leham, Tamzoura, Aïn-el-Arba, Saint-Aimé, Relizane, Saint-Denis-du-Sig ont de la vivacité, de la fraîcheur, mais jaunissent vite comme tous les vins de la plaine environnante. Ils ne pèsent pas moins de 9° 5, beaucoup vont à 10° 5, ils sont tendres, souples et tiennent bonne place dans les coupages.

Les vins blancs des environs d'Oran, de Mostaganem sont assez fins et généreux.

Les vignes de la province de Constantine ne donnent pas des vins aussi complets que ceux des régions d'Alger et d'Oran. Ils sont plus légers d'alcool, de couleur et d'extrait. Bône, Sonkahras, Guelma, Constantine, Philippeville sont déjà des centres connus et appréciés.

Les vins blancs sont supérieurs aux vins rouges.

Les coteaux de Beni-Melek, qui dominent Philippeville, ont des vins de 11 à 12 degrés, frais, vifs, nerveux, solides, de bonne conservation, sans terroir.

Souk-Arhas, le vignoble environnant Constantine, Le Hamma, quelques cuvées de Batna, Lambèse, ont des vins pesant 12 degrés, qui possèdent une forte couleur, du gras, du plein, de la souplesse, sans douceur.

A Herbillon, sur les mamelons du littoral Ouest de Bône, on trouve des vins de 11 degrés, frais, assez fruités, d'une coloration vive et franche, de bonne conservation.

A Zarouria, Aïn-Smara, Bizot, au Kroubs se rencontrent des vins de 12 degrés, à coloration forte, mais souvent noirâtre; vins gras, corsés, mais durcissant un peu.

Rouffach, Smendu, Guelma, Clauzel, la Verdure, Aïn-Seymour, Héliopolis et Petit, Aïn-Kerma ont, dans les bonnes années, des vins titrant 12 degrés environ, d'une forte

couleur, mais manquant souvent de vivacité et de brillant; ils sont un peu mous et ont presque toujours du terroir.

Penthièvre, El-Maten, El-Kseur, Akbou, Chekfa, Djidjelli ont des vins de 10° 5 à 11 degrés, assez colorés, assez fruités, mais parfois un peu maigres.

Jemmapes, Djendel, Robertsau, Aïn-Cherchad, Sidi-Nassar, El-Arrouch ont des vins de 10 à 11 degrés, colorés, un peu mous.

Les meilleurs types des mamelons dominant la plaine de Bône: Oued-Maria, Oued-Amizour, la Réunion, Taher, Saint-Charles, Damrémont, Vallée, Saint-Joseph, Mondovi, Randon, produisent des vins de 9 à 10 degrés, peu colorés, mais vifs et brillants dans les bonnes années, sans goût de terroir bien accusé, parfois un peu verts et généralement maigres.

On récolte, comme nous l'avons dit, de bons vins blancs dans ce département, Bougie, Souk-Ahrras, Bône en ont de jolis spécimens.

Tous ces vins proviennent des cépages ordinaires; ceux obtenus de cabernets, de pinots, de syrrah, de malbec ou cot, du sémillon, arrivent à des qualités un peu supérieures, sans toutefois dépasser la valeur des produits récoltés sur les plants courants, dans les bons vignobles de Tlemcen, de Miliana, de Médéa, etc.

Certains raisins noirs sont employés à la préparation des vins blancs, qui ont assez de nerf et de montant. L'aramon, sous cette forme, réussit assez bien. Notons aussi des vins rosés, vifs et fruités et enfin des vins mousseux bien faits, mais manquant un peu de fraîcheur.

Nous avons dit que l'année 1899 n'a pas été très bonne pour le vignoble algérien, aussi l'exposition de notre colonie s'en est ressentie. On aurait pu, croyons-nous, surveiller davantage les envois et faire plus de choix dans les catégories exposées. Un certain nombre d'échantillons ont fait mauvaise impression.

Néanmoins les récompenses obtenues ont été importantes. Elles se sont ainsi réparties:

Département d'Alger	2 grands prix, 21 médailles d'or, 49 d'argent, 46 de bronze et 47 mentions honorables.
Département de Constantine.	5 médailles d'or, 28 d'argent, 38 de bronze et 48 mentions honorables.
Département d'Oran	5 médailles d'or, 52 d'argent, 41 de bronze et 31 mentions honorables.

Un des grands prix a été décerné au Comice agricole de Médéa, qui avait une collection remarquable; l'autre au Gouvernement général de l'Algérie.

TUNISIE.

La Tunisie avait une collection fort complète de vins rouges et blancs; ces derniers sont supérieurs, mais on peut regretter que la qualité de la vendange dernière n'ait pas été plus satisfaisante. Tous ces vins étaient exposés dans le pavillon spécial de la Tunisie situé au Trocadéro. Il serait difficile de les comparer à ceux de France, chaque

propriétaire ayant agi un peu à sa guise et expérimenté des cépages divers, mais il est sûr qu'ils peuvent entrer dans la composition de bonnes cuvées et se marient bien avec certains vins français, de la Gironde particulièrement. Les vins blancs sont d'ordinaire bien faits, quoiqu'il y ait des goûts de terroir peu agréables. Ceux de Bizerte égalent les meilleures qualités de Médéa et de Mascara. Les vins rouges sont limpides et brillants. Depuis que la réfrigération des moûts a été mise en pratique, on obtient des produits sans sucre en excès et ne contenant pas de dose exagérée d'acidité volatile. Aux environs de Tunis, dans la Haute-Medjerda, puis au cap Bon, on a des vins robustes et bien constitués, du type Rouiba.

On a même fait quelques essais heureux de vins fins avec des cabernets, des pineaux et des syrrahs. On a mieux réussi encore en préparant des vins de liqueur avec des muscats, des clairettes et des cépages de Marsala. Les vins muscats de Carthage sont tout à fait excellents. Le Jury les a fort appréciés, ainsi que divers vins de dessert, genre Malaga.

Le vignoble tunisien, qui occupait 5,200 hectares en 1888 et 8,069 hectares en 1893, couvre aujourd'hui une superficie de 11,374 hectares 76 ares se décomposant de la façon suivante :

Vignoble européen, 9,708 hectares 76 ares;

Vignoble indigène, 1,666 hectares.

Le vignoble européen s'est accru en 1900 de 2,105 hectares 76. Jamais on n'avait eu à constater une augmentation d'étendue aussi forte, ainsi qu'en témoigne le tableau ci-dessous qui reproduit les augmentations annuelles du vignoble depuis 1882.

	hectares.		hectares.
1882	100	1892	316
1883	140	1893	335
1884	200	1894	44
1885	374	1895	218
1886	714	1896	181
1887	858	1897	300
1888	641	1898	350
1889	844	1899	742
1890	629	1900	2,105
1891	639		

Comme on le voit, le chiffre des augmentations a, cette année, dépassé le double de celui relatif à 1887, année qui jusque-là venait au premier rang pour l'importance des plantations nouvelles. Le tableau ci-dessus montre en outre que depuis 1896 l'accroissement annuel du vignoble a été sans cesse en augmentant, mais que cette année l'étendue des plantations nouvelles va jusqu'à dépasser le total des augmentations constatées chaque année depuis 1896.

La répartition du vignoble européen entre les diverses circonscriptions de contrôle

en 1900, comparée à cette même répartition en 1899, fournit les résultats suivants :

	1899.		1900.		AUGMENTATION.	
	h.	a.	h.	a.	h.	a.
Béja et Medjez-el-Bab	334	41	448	40	113	99
Bizerte	221	12	305	10	83	98
Gabès, Djerba et Zarzis	18	16	20	00	1	84
Grombalia	1,082	17	1,260	00	177	83
Kairouan et Mactar	//		5	05	5	05
Kef et Teboursouk	50	46	60	00	9	54
Sfax	211	28	273	15	61	87
Souk-el-Arba et Tabarca	280	92	295	00	14	08
Sousse	609	68	657	06	47	38
Thala	//		5	00	5	00
Tunis	4,795	00	6,380	20	1,585	20
TOTAUX	7,603	20	9,708	96	2,105	76

De ce tableau comparatif, il résulte que toutes les circonscriptions ont vu leurs plantations s'accroître, que cette augmentation est surtout importante pour les contrôles de Tunis, de Grombalia, de Béja, de Medjez-el-Bab et de Bizerte.

Pour ce qui est de l'étendue des plantations, le vignoble tunisien se répartit de la façon suivante :

90 propriétaires ont au moins	.....	20 hectares.
40 —	.....	50
17 —	.....	100
6 —	.....	150
4 —	.....	200

Voici le tableau des récoltes vinicoles de la Tunisie depuis 1888 :

	hectolitres.		hectolitres.
1888	14,393	1895	179,800
1889	32,600	1896	195,200
1890	60,000	1897	180,000
1891	105,142	1898	210,000
1892	94,859	1899	171,000
1893	120,000	1900	225,000
1894	100,000	1901	170,000

Dans le chiffre de 1900, les vignobles du contrôle de Tunis entrent pour une production de 155,000 hectolitres; ceux de Grombalia pour 35,000 hectolitres; ceux de Sousse pour 13,000 hectolitres.

Les cours des vins ont été, en 1900, inférieurs à ceux des années précédentes. Ils ont oscillé entre 14 et 16 francs l'hectolitre, alors qu'en 1899 ils avaient atteint 18 et 19 francs. Cette baisse, due en partie à ce que la production de la Tunisie a été impor-

tante, trouve surtout son explication dans l'abondance exceptionnelle de la récolte en France.

Les principaux cépages qui forment le fonds du vignoble tunisien sont le carignan, le mourvèdre et le morastel. Le carignan donne aux vins de la finesse, les deux autres cépages lui donnent du corps et de la finesse. L'aramon végète assez mal dans certaines expositions et craint le siroco. Le petit-bouschet, l'œillade et le cinsaut procurent d'assez bons résultats. Comme plants fins, on rencontre aussi le cabernet, le cot, la la petite-syrrah et le pineau. Les variétés de raisins blancs sont la clairette, le piquepoul, la folle-blanche et l'ugni blanc.

Les maladies acclimatées, auxquelles la vigne tunisienne est sujette, sont : l'oïdium, l'anthracnose et le peronosposa. La chlorose est assez fréquente dans les terres froides.

La Tunisie avait 54 exposants, ayant soumis 100 échantillons. Elle a obtenu 1 grand prix, 6 médailles d'or, 9 d'argent, 7 de bronze et 4 mentions honorables.

QUATRIÈME PARTIE.

LES VINS DE L'ÉTRANGER.

ALLEMAGNE.

L'Allemagne, qui se trouve en tête, dans l'ordre alphabétique suivi par le Catalogue, a une fort belle collection de vins du Rhin et de la Moselle. Celle-ci a été soumise au Jury, avec beaucoup de soins et de compétence, par des délégués fort au courant de l'origine et de la dégustation de ces produits. Elle a remporté de beaux succès, grâce à cette collaboration éclairée, savante même, qui a su faire apprécier comme il convenait, par la progression suivie, le Johannisberg, le Rudesheimer, le Steinberger, les divers Riesling, les Hochheim, les Markobrunner, le Liebfraumilch, etc. Tous ces vins blancs, choisis très sérieusement par le comité chargé de l'exposition allemande, ont été bien appréciés. Les vins rouges n'étaient qu'en petit nombre; ils manquent le plus souvent d'intérêt.

La production totale des vins en Allemagne ne dépasse pas beaucoup, en moyenne annuelle, 3 millions d'hectolitres et atteint donc seulement le dixième de la moyenne annuelle de France, d'Espagne et d'Italie. Mais ces vins allemands se sont acquis une belle renommée à côté des crus de ces pays d'une production célèbre.

Les vins blancs allemands, dans leur genre, sont incomparables. Tellement prisée même est la spécialité excellente de ces produits que d'autres pays vinicoles se sont mis à les imiter : on y plante des cépages allemands, on étudie les procédés de viticulture, de vinification et des traitements en cave, sans qu'on ait réussi jusqu'ici à les égaler. Le caractère spécial de ces vins ne réussit que sur le sol et dans le climat allemands. On ne saurait dire certainement que ce climat soit bien favorable à la vigne. La viticulture dans ce pays est la plus septentrionale de la terre, puisque le terme Nord de la zone de la vigne traverse le centre de l'Allemagne. Mais c'est peut-être une bonne fortune pour la production allemande que d'avoir à compter avec des circonstances de climat peu favorables. On est forcé de planter des ceps blancs, qui soient en état de supporter les humidités automnales du Nord mieux que les espèces rouges.

Le vin rouge, en général, par rapport à sa préparation particulière, ne saurait développer autant de caractère que le vin blanc. Il en est de même avec le peu de vins rouges allemands. Il y a cependant quelques crus marquants comme le Assmanshauser, le Ingelheimer, le Affenthaler et les vins de l'Ahr, qui se sont acquis une bonne renommée; mais ils ne se distinguent pas d'une façon aussi frappante que les sortes blanches.

Le vin blanc est préparé par fermentation du moût sans contact avec les peaux. Ainsi se maintient l'arome précieux du raisin. Cette circonstance réserve à ce produit une originalité bien particulière. La vigne puise dans le sol allemand les matières inconnues par lesquelles se développent l'arome du raisin et le bouquet du vin. Si l'on peut dire des fruits allemands, en général, qu'ils sont plus fermes et plus aromatiques que ceux des pays du sud, on peut en dire de même du raisin. Le vin blanc allemand a du caractère, qu'il soit des petites sortes à 600 marks les 1,200 litres, ou qu'il compte entre les premiers crus, que les amateurs payent de bon cœur 35,000 marks les 1,200 litres.

Le climat amène une très grande inégalité dans la qualité des récoltes. On approche de très près en comptant en moyenne sur un tiers de mauvaises récoltes, un tiers de moyennes et un tiers de bonnes. Les bonnes années sont vendues au dehors et les autres se consomment plutôt dans le pays. Des grands crus, les 1893 riches, généreux et les 1895 élégants avec un bouquet excellent sont actuellement encore dans le commerce en assez grande quantité.

Les chiffres suivants montreront comment l'exportation allemande s'est développée depuis la fondation du «Zollverein» en 1834, qui non seulement abolissait des entraves à l'intérieur, mais amenait aussi des traités de commerce et de navigation favorables.

Moyennes des vins exportés en cinq ans :

1836-1840, presque	66,000 cent kilogr.
1856-1860, plus de	142,000
1896-1899, presque	223,000

Le «Riesling» est un des raisins les plus généreux du monde. Il se prête à ces choix remarquables qui sont payés jusqu'à 35,000 marks la pièce de 1,200 litres.

L'«Oestreicher» donne des vins ronds, pleins, mais qui pour le bouquet le cèdent aux vins de Riesling. Il convient moins bien à des choix que le Riesling; il fournit cependant en certaines contrées des crus tout aussi éminents.

Le «Bourguignon» donne des vins rouges de belle couleur, qui ressemblent au Bourgogne. L'arome spécial en fait toutefois reconnaître l'origine allemande.

A côté de ces cépages qui font la principale plantation du Rhin central, on cultive en d'autres endroits d'autres sortes, d'où l'on obtient de bons vins de table et des qualités moyennes.

A l'exception des petits terrains de production, isolés dans les provinces prussiennes de Saxe, de Brandebourg, de Silésie et de Posen, ainsi que dans le royaume de Saxe, où l'on cultive plutôt pour les besoins locaux, le pays vinicole appartient au domaine fluvial du Rhin. Le partage naturel en divers terrains de production est indiqué par le Rhin et ses affluents, partage qui d'ailleurs ne correspond pas toujours aux limites politiques des territoires. En suivant le cours du Rhin, et en considérant ses affluents, voici la liste des contrées vinicoles :

1, Bade; 2, Alsace; 3, Wurtemberg; 4, Franconie; 5, Bergstrasse; 6, Palatinat

rhénan; 7, Hesse rhénane; 8, Rheingau; 9, Nahe; 10, Lorraine; 11, Moselle; 12, vallée du Rhin.

Dans toutes ces contrées, le vigneron allemand, d'une expérience éprouvée en viticulture et dans les traitements du vin, accomplit partout sa tâche avec le même soin. C'est pour lui un point d'honneur d'arriver à une production parfaite au possible.

Duché de Bade. — C'est près du lac de Constance que commence la viticulture allemande. A l'extrémité Nord-Ouest, le lac se divise en lac d'Ueberlingen et Untersee. Voilà le domaine des vins badois dits «Seeweine», dont la production annuelle s'élève en moyenne à 26,000 hectolitres de vin blanc, 15,000 hectolitres de vin rouge, 700 hectolitres de clairet. Les «Seeweine» sont, sans exception, forts et meilleurs que n'est leur renom, surtout les vins rouges, que l'on obtient des ceps «Bodenseeurgunder» et qui se distinguent par une bonne couleur et une saveur particulière. Les vins rouges de Hagenau, Maurac et Meersburg sont estimés aussi en dehors de ces localités. En sortant du Untersee, le Rhin marque la frontière entre la Suisse et l'Allemagne et coule de l'Est à l'Ouest jusqu'à Bâle. Près de Waldshut, il côtoie un autre district vinicole badois, petit en vérité, mais qui mérite pourtant d'être mentionné avec sa production moyenne de 12,000 hectolitres dont environ deux tiers en vins blancs et un tiers en vins rouges ou clairets.

Près de Bâle, le Rhin baigne l'angle sud-ouest de la Forêt Noire et prend sa course vers le Nord dans la vallée du Rhin bien élargie à droite et à gauche. Sur la droite la Forêt Noire et, plus au-dessous, le Odenwald bordent la plaine du Rhin fertile et luxuriante. Au bord ouest de ces chaînes de montagnes imposantes se développe en toute richesse la production badoise du Margraviat, du Brisgau, de l'Ortenau et du territoire central de Bade. Isolé près de Fribourg, s'élève de la plaine du Rhin le Kaiserthul, dont la production est d'importance. Entre Wyhlen, un peu au-dessus de Bâle et de Fribourg, poussent les margraviats, les mieux connus en dehors du pays badois. Ladite région, dont le cœur est Müllheim, produit annuellement en tout un peu plus de 100,000 hectolitres de vin dont seulement 1,500 hectolitres en vins rouges. Les ceps prédominants sont le «Gutedel», c'est-à-dire une variété nommée «Krachmost», mêlé çà et là de Elbling. Le «Markgrafler» est un vin tendre, doux et qui est bien accueilli dans le commerce. Dans le pays même, on estime tellement les vins vieux que nulle part ailleurs, dans les pays vinicoles allemands, il ne s'en trouve si fréquemment et en si grande quantité chez les cultivateurs. Aux environs de Fribourg commence le Brisgau qui s'étend jusqu'à Lhar. Les vins du Brisgau sont récoltés sur les pentes de la Forêt Noire et sur les collines de la vallée du Rhin, à l'ouest de Fribourg, dite le «Tuniberg», dans une moyenne annuelle d'à peu près 60,000 hectolitres dont environ quatre cinquièmes en vins blancs et un cinquième en vins rouge et clairet. Aux sortes blanches qui se cultivent là, les «Gutedel» et «Elbling», s'associent les «Oestreicher», «Traminer» et «Riesling», grâce auxquelles beaucoup de vins deviennent plus riches. Des vins rouges et blancs excellents sont produits à Fribourg et

des vins vifs dans le Glotterthal. Le Kaisertuhl, massif volcanique avec quelques coteaux isolés vers le Rhin, a une viticulture importante qui donne une moyenne d'environ 145,000 hectolitres, dont quelques 130,000 hectolitres de vin blanc et 15,000 hectolitres de vins rouge et clairet. Une très grande partie des vignobles sont sur le basalte et ce sont les meilleures qualités. Les vins du Kaisertuhl, qui peut-être ressemblent le plus aux vins du Rhin central, sont très estimés comme vins de table. On presse beaucoup de clairet pour les fabriques de vins mousseux. Dans l'Ortenau, entre Lahr et Baden-Baden, sont produits de bons vins blancs et des vins rouges excellents. C'est l'endroit du fameux Affenthaler, vin rouge dont le renom s'est répandu au delà des frontières badoises. De même le rouge de Zell s'est fait un nom. Parmi les vins blancs excelle le Klingelberger, tellement qu'on l'appelle le Riesling dans le pays; isolément se récolte aussi un excellent Bourguignon blanc. L'Ortenau produit en moyenne à peu près 100,000 hectolitres de vin, dont 70,000 hectolitres de vin blanc et 30,000 de vin rouge ou clairet.

Dans la région badoise moyenne, de Baden-Baden jusqu'à Wiesloch, il y a encore une production de 50,000 hectolitres environ, mais le vin se consomme pour la plus grande part dans le pays. Environ la moitié de la récolte consiste en clairet, un peu plus d'un quart en vin rouge et moins d'un quart en vin blanc.

Le reste des vins badois appartient aux régions de Bergstrasse et de Franconie.

Alsace. — La viticulture d'Alsace-Lorraine n'est pas de caractère uniforme. La production alsacienne, en elle-même, est de qualité tout autre que la production lorraine.

Pareillement au pays de Bade, sur le côté opposé, les vignobles de l'Alsace se serrent contre les pentes d'une forte chaîne de montagnes s'étendant du Sud au Nord, les Vosges. Les conditions du terrain sont si favorables à la culture de la vigne que, parmi toutes les régions viticoles de l'Empire, l'Alsace tient la première place dans la production, autant par rapport au terrain planté que par la quantité du produit annuel. Les régions vinicoles de l'Alsace fournissent en moyenne plus de 700,000 hectolitres de vins, la plupart blancs.

La production alsacienne se répartit sur deux régions : l'Alsace supérieure et l'Alsace inférieure, qui va jusqu'à Schlettstadt. L'Alsace inférieure possède, en vignes, environ un tiers de plus que l'Alsace supérieure qui fournit les meilleures qualités; cependant, plusieurs endroits dans l'Alsace inférieure ont une excellente renommée. En Alsace, on distingue, selon les sortes de raisin, le vin de qualité et le vin ordinaire. Comme raisins qui donnent du vin de qualité comptent le « Riesling », le « Traminer » (ou « Eder »), le « Klevner », « Bourguignons » blancs, gris et noirs, ainsi que les Muscats. Les autres ceps sont « Gutedel », « Kniperle », « Sylvaner », « Oesterreicher », « Elbling », « Olwer » et autres encore.

Le gros du produit alsacien consiste en de bons vins de table nerveux et frais; cependant les vignobles où l'on plante de bons ceps fournissent des qualités excellentes, ayant du feu et du bouquet. Le haut rang est pris par les vins de Riesling, que l'on cultive en

maints endroits dans l'Alsace supérieure et par ci par là dans l'Alsace inférieure. Puis viennent les Traminer et les Klevner. Ils se cultivent très bien et se forment bien en bouteille. Le Muscat, qui, en cave, perd de son parfum spécial, est surtout estimé jeune.

De célèbres vins blancs de la haute Alsace sont ceux de Thann (Rangen), Gebweiler (Kitterle et Wanne), Türkheim (Brand), Reichenweier (Sporen), Zellenberg (Mantelkragen), Hunaweier (Rosacker et Mühlforst), Rappoltsweiler (Zhan et Trottacker), Bergheim. Ensuite ceux de Uffholz, Rufach, Hattstatt, Haeusseren, Egisheim, Winzenheim, Ammerschweier, Kienzheim, Sigolsheim, Kaysersberg, Mittelheim, Behlenheim et Ingersheim sont de bonnes renommées.

D'assez bons vins rouges dans l'Alsace supérieure sont ceux de Türkheim, de Rodern et de St. Pilt.

Les célèbres vins blancs de l'Alsace inférieure sont les Riesling et Traminer de Wolxheim et de Martenheim, le Fink de Molsheim, le Klevner de Heiligenstein. La production importante d'Oberehnheim fournit aussi de bons Riesling. Comme vignobles, citons encore Dambach, Andlau, Eichhorn, Mittelbergheim, Barr avec le Kirchberg, Bischofsheim avec le Bischenberg, Rosheim, Mutzig, Sulzbad, Wangen, ainsi que Ballbronn.

D'assez bons vins rouges sont produits dans l'Alsace inférieure à Ottrott et à Martenheim ; le rouge de St. Leonhard, près d'Oberehnheim, est aussi très estimé.

Restent à mentionner le «vin de paille» et le «vin des Rois» qui, en de bonnes années, sont tirés en quelques endroits de l'Alsace supérieure de raisins qu'on laisse sécher sur de la paille. Ce sont des vins liquoreux comparables à ceux de France. Des vins semblables se fabriquent exceptionnellement à Heiligenstein et à Wolxheim, dans l'Alsace inférieure.

Le Wurtemberg. — La production wurtembergeoise atteint le chiffre important de 250,000 hectolitres environ. La plus grande quantité croît dans le domaine fluvial du Neckar, sur les bords mêmes du fleuve aussi bien que dans les vallons de quelques affluents. En outre entrent en ligne le domaine du lac de Constance et la vallée du Tauber, cette dernière appartenant sous le rapport viticole à la Franconie.

On emploie plutôt des plantations mixtes. En cépages blancs, on a surtout l'Elbling et l'Oesterreicher (Sylvaner), mais aussi du Riesling; en cépages rouges, le Spætburgunder (Klevner noir), Trollinger, Portugais et Limberger; par endroits aussi on voit le précoce raisin dit «meunier», comme dans le Zabergau et dans le cours inférieur du Neckar. Ce pays produit plus de vins blancs que de vins rouges et beaucoup de vins clairets, très aimés en Wurtemberg.

Les vins blancs wurtembergeois sont pour la plupart des vins de table bons et vigoureux; les vins rouges ont souvent beaucoup de couleur et une qualité ronde, mais on tire aussi d'excellentes sortes de vins blancs du Riesling et des vins rouges du Spætburgunder.

Le Wurtemberg n'étant pas seulement un pays de production capitale, mais aussi

de grande consommation, les vins se boivent pour la plupart dans le pays. Le produit y est si prisé qu'il obtient en moyenne des prix plus élevés que les vins de Bade et d'Alsace. Aucun pays vinicole, en Allemagne, n'offre, au temps de la vendange, un commerce aussi actif que le Wurtemberg, où les deux tiers de la récolte sont déjà vendus au pressoir. Donc ce n'est qu'une petite partie des vins qui se met en cave de première main.

Les divers districts vinicoles se rangent comme suit : le lac de Constance, le Neckar supérieur et l'Albtrauf, le Neckar inférieur, la vallée du Rems, le Enzthal, le Zabergæu et les vallées du Kocher et du Jagst.

La production du lac de Constance s'étend surtout sur les vallées des fleuves tributaires, tels que le Nonnenbach, l'Argen, le Schussen et l'Ach. La viticulture n'est pas étendue, mais très productive.

Dans le Neckar supérieur et l'Albtrauf, la viticulture a déjà une plus grande étendue; mais on y cultive aussi des vins de qualité.

Le domaine du Neckar inférieur, que du reste on distingue aussi en vallée centrale et inférieure, s'étend de Plochingen jusqu'à la frontière politique près de Gundelsheim. On y compte les vignobles des vallées de Murr, de Bottwar, de Schotzach et de Sulm.

Voilà la production capitale du Wurtemberg en quantité aussi bien qu'en qualité. On y récolte presque autant que dans les autres régions prises ensemble. Les crus d'Untertürkheim, Fellbach, Cannstatt, Stuttgart, Mundelsheim, Walheim, Besigheim, Heilbronn, Neckarsulm, Weinsberg et de Klein-Bottwar sont des meilleurs.

La vallée du Rems, qui a son embouchure dans la vallée du Neckar près de Neckarems, fournit des vins que l'on aime à boire jeunes. Bons aussi sont ceux de Neustadt, Korb et Kleinbeppach. Les vins de l'Enzthal, où l'on plante des vignes d'Enzberg jusqu'à Besigheim, suivent de près ceux de la vallée du Neckar. Les vins de Rosswag et de Mühlhausen ont bonne renommée et celui du coteau d'Eilfing, dont les environs de Maulbronn, compris dans cette région, est également célèbre.

Dans le Zabergæu, on vendange partout entre le Heuchelberg et le Stromberg. La qualité des vins de Stockheim est appréciée.

Les vins des vallées du Hocher et du Jagst, se ressemblant entre eux, se distinguent un peu des autres vins du Wurtemberg. Ils font la transition entre les vins du Tauber dont il sera parlé plus tard.

Sont à nommer encore les vins de la petite vallée de Brettach, surtout le Uerrenberger et le Bretzfelder.

La Franconie. — La viticulture franconienne, d'antique renom, fournit en moyenne environ 125,000 hectolitres, la plupart provenant de la Franconie inférieure, attendu que la Franconie supérieure et la centrale n'ont que peu de vignes.

Dans la Franconie supérieure, le pays de Bamberg seul produit quelque chose et la Franconie centrale ne cultive qu'en quelques finages, parmi lesquels Ipfhofen, se si-

gnalant tant par la richesse que par la valeur du produit. On vante le vin blanc d'Ipfhofen comme bon et très vigoureux.

La viticulture de la Franconie inférieure est surtout dans la vallée du Mein; elle commence au-dessus de Schweinfurt et s'étend jusqu'aux environs d'Aschaffenburg. En outre y appartiennent les vins des vallées du Werrn, de la Saale et du Tauber.

Les plantations mêlées comprennent : les Riesling, Traminer, Oestreicher (Sylvaner), Gutedel et Elbling pour les vins blancs : les Bourguignons tardif et précoce, le Saint-Laurent et Portugais pour les vins rouges. Dans les meilleurs vignobles, on a des plantations pures de Riesling.

Les vins blancs franconiens sont, en général, de bonne durée; ils conservent aussi bien leur fond vigoureux que leur bouquet et sont souvent plus estimés vieux que jeunes. Ils montrent un caractère prononcé, surtout ceux du Mein central, tandis que ceux du Mein inférieur, qui commencent à Wertheim, se rapprochent en quelque sorte des vins du Rhin. Les vins rouges, qui viennent très bien, surtout à Bürgstadt, Miltenberg et Klingenberg, touchent par leur qualité aux vins de Bourgogne. Le vin rouge de Freudenberg, provenant de Bourguignon précoce, a aussi bonne renommée.

La viticulture, au-dessus de Schweinfurt, est plutôt tournée vers la quantité; elle fournit par endroits de grands rendements. Jusqu'à Schweinfurt on ne saurait nommer que la «Mainleite». Après on a, en aval du Mein, une série de noms fameux : Uolkach avec la Halburg, Escherndorf avec la Vogelsburg, Sommerach avec le Katzenkopf, Dettelbach, Buchbrunn, Kitzingen et dans le voisinage, mais latéralement au Mein, Rœdelsee. Des vins excellents, d'une finesse et d'une saveur particulières, sont produits à Randersacker du vignoble renommé de Pfülben et de Hohenbuch, Læmmerberg et Teufelskeller.

Le pays de Würzburg forme le centre de la viticulture franconienne et ses produits sont supérieurs en quantité et en qualité. C'est là que sont les crus culminants de la Franconie, les rivaux Stein et Leistein très appréciés des gourmets. Au Stein on prise davantage le bouquet, le corps et le feu; au Leistein la moelle, la saveur et la délicatesse. Les vins de ces vignobles sont payés jusqu'à 20 marks la bouteille. Le vin du clos de Harfe ne le cède pas de beaucoup à ces deux derniers; il est surtout estimé pour son arome. De même le Schalksberg produit une qualité excellente.

Au-dessous de Würzbourg croissent encore des vins assez bons à Thüngersheim et dans le Callmuth près de Homburg.

Dans le Mein inférieur, Hœrstein ferme glorieusement la série des grands vins avec les excellents produits de l'Abtsberg.

Les vins de la vallée du Werrn, qui a son embouchure dans la vallée du Mein au-dessous de Karlstadt, sont plus tendres et gagnent plus vite en bouteilles que les vins du Mein. Ils sont plutôt appréciés jeunes et se distinguent par une certaine saveur.

Il en est de même des vins de la vallée de la Saale, plus clairs en couleur et particulièrement aromatiques et délicieux dans leur jeunesse. Des vins de Riesling excellents croissent au château de Saaleck près de Hammelburg, et encore d'autres vignobles de

ces parages récoltent de bons produits. A citer encore les finages de Wirmsthal, de Romsthal et de Feuerthal.

La vallée du Tauber, qui a son embouchure sur la rive gauche du Mein à Wertheim, appartient, au point de vue politique, aux États de Bavière, de Wurtemberg et de Bade, au point de vue vinicole à la Franconie. Les vins blancs du Tauber sont des vins de table assez substantiels; les Markelsheimer, les Weikersheimer, Mergentheimer, Marbacher, Gerlachsheimer et Unterbalbacher ont réputation d'assez bons vins. Cette région produit aussi un peu de vin rouge et de clairet.

La Bergstrasse et le Neckar inférieur. — La continuation au Nord de la Forêt Noire s'appelle Odenwald, dont la pente Ouest forme la célèbre Bergstrasse. Près de Heidelberg, centre de cette région, la vallée du Neckar se confond avec la grande et large vallée du Rhin, et un peu plus au Nord la frontière court entre les grands-duchés de Bade et de Hesse. On cultive la vigne aussi bien sur les parties badoises que hessoises de la Bergstrasse; on récolte en tout en moyenne quelques 40,000 hectolitres de vin, dont environ deux tiers de production badoise pour un tiers de hessoise.

On produit surtout des vins blancs de table; quelques régions cependant ont des vins rouges de qualité, les clairets ne donnant qu'en quantité minime. Pour les vins blancs entrent en ligne de compte surtout les Riesling et Oestreicher, par endroits aussi l'Elbling; pour les vins rouges les Bourguignons et le Trollinger, isolément aussi les Portugais.

De la Bergstrasse badoise, où d'assez bons vins sont obtenus au nord d'Heidelberg, les vins blancs de Schriesheim, Weinheim et Hemsbach ont bonne renommée. Weinheim, le plus grand finage de cette région, a un bon vin rouge apprécié. Très connu aussi est le rouge de Lützelsachsen.

Dans la Bergstrasse hessoise les districts de Heppenheim et Bensheim ont une viticulture remarquable. La majeure partie de vin se récolte dans le district de Heppenheim; mais les vins du voisinage de Bensheim sont plus connus, non seulement pour leur qualité meilleure, mais aussi à cause de l'activité commerciale de la ville de Bensheim.

De très bons vins, mais en moindre quantité, sont produits dans le district badois de Mosbach sur le Neckar inférieur. Ce sont en général des clairets et des vins blancs, mais peu de vins rouges. Les vins blancs de Neckarzimmern, Stein et Diedesheim sont vantés. On y plante des Riesling, mais souvent mêlés d'autres sortes.

Le Rheingau. — Le Rheingau est le pays classique de la culture du Riesling. Il n'y a pas d'autre région où l'on ait plus soin de ce raisin, et aucune autre ne saurait rivaliser avec les grands crus du Rheingau. Les vins de choix que l'on fait dans le Rheingau sont sans pareils dans les bonnes années.

Assurément les vins de ce pays ne sont pas tous également fins, mais ces vins ne démentent jamais leur noble origine du raisin de Riesling, que l'année ait été bonne ou mauvaise. Même aux vins des mauvaises années, le connaisseur devine quelles splen-

deurs l'arome et le bouquet des vins du Rheingau peuvent développer si le raisin a mûri et si la récolte s'est faite dans des circonstances favorables.

Le renom incontesté du Riesling a déjà souvent engagé l'étranger à faire des essais de culture (Grèce, presqu'île de Crimée, Australie, Bohême, Basse-Autriche, Transylvanie, Haute-Alsace, Wurtemberg, Bade supérieur, Hesse rhénane, Nahe, Moselle, Franconie, Haardt, Rheingau). Ces essais démontrent que les Riesling développent leur bouquet particulier surtout dans les régions du Nord, et, plus la vigne est cultivée dans le Sud, plus elle perd de caractère. Les Riesling de Grèce, de Crimée et d'Australie sont chauds, mais ont peu le caractère du Riesling. On accorde la palme aux Riesling du Rheingau.

C'est au climat de ce pays, dont les automnes brumeux sont favorables au raisin, c'est ensuite à l'excellence des terrains même, que les ceps de Riesling doivent ces qualités qui produisent un jus précieux. Des prix de 30,000 jusqu'à 35,000 marks la pièce de 1,200 litres n'ont pas encore été payés pour d'autres vins. Le plus haut prix obtenu jusqu'ici a été aux enchères pour vin de choix de 1893, 35,140 marks les 1,200 litres. Les marques meilleur marché se vendent déjà 1,000 marks la pièce et, comme les degrés intermédiaires sont tous représentés, la gamme des vins de Rheingau est très riche.

On plante encore quelques autres vignes blanches dans les régions secondaires, mais cela est sans importance. A Assmannshausen et Lorchhausen, on cultive le Bourguignon tardif pour les vins rouges.

Comme les vendanges de Riesling et de Bourguignon tardif sont sujettes à de grandes fluctuations, on ne saurait bien préciser la moyenne annuelle des récoltes. Les bonnes années produisent de 70,000 jusqu'à 80,000 hectolitres; il y a grande déception dans les années malheureuses comme, par exemple, en 1898, où l'on n'eut que 9,000 hectolitres.

La viticulture, la vinification sont exemplaires. Les modèles sont les grandes propriétés qui dans le Rheingau occupent presque le quart.

Le Rheingau viticole est presque entièrement dans le Rheinaukreis de la province Hesse-Nassau, et s'étend vers l'Est un peu en dehors du district de Wiesbaden. Sont à nommer Hochheim et les environs. De longue date, le vin de Hochheim compte parmi les vins du Rheingau et son nom est tellement connu qu'on appelle «hock» en Angleterre tous les vins du Rhin. Le finage très étendu de Hochheim a quelques clos de grande renommée : Domdechanei, Hinter der Kirche, Holle, Stein, Daubhaus.

Immédiatement près de Wiesbaben est le Neroberg dont le produit est très estimé dans la région même, mais qui est moins connu au dehors.

Près de Schierstein, sur la rive droite du Rhin, commence le Rheingau proprement dit, qui s'étend jusqu'à Rüdesheim. Les terrains viticoles montent peu à peu vers les hauteurs couvertes de forêts des montagnes du Rheingau, comme on appelle cette partie du Taunus. Schierstein et Frauenstein cultivent le vin. Puis viennent Nieder et Oberwalluf et, après, les deux grandes productions de Neudorf et de Rauenthal. Les Rauen-

IMPRIMERIE NATIONALE.

thaler se sont fait un grand nom de nos jours. Excellents sont les clos de Gehren, Wisshell, Pfaffenberg, Nonnenberg; Eltville a aussi une grande production. Bons aussi sont les clos de Taubenberg et Sonnenberg; Kiedrich produit un peu moins, mais les vins y sont bons, surtout le Grafenberger. Au-dessous d'Eltville viennent Erbach avec les nobles clos de Markobrunnen et Siegelsberg, puis Hattenheim avec les excellents clos de Nussbrunnen, Wieselbrunnen et Mannberg. Du finage de Hattenheim fait partie le Steinberg de renom universel, domaine de l'État prussien, célèbre surtout pour ses qualités de premier ordre. Beaucoup de vin de race provient des finages de Oestrich, Mittelheim et Winkel, villages presque contigus. Les meilleurs crus de Oestrich sont ceux de Eiserberg, Lohnchen, Deez, Doosberg; excellents clos de Winkel sont Hasensprung et Dachsberg. En arrière, le château de Vollrads avec des clos renommés et le village Johannisberg avec le célèbre château de Johannisberg en haut du coteau viticole, le plus mémorable du Rheingau. A Geisenheim et à Rüdesheim avec Eibingen, il y a une production toute éminente tant en qualité qu'en quantité. Les clos de Geisenheim, Rothenberg, Kosackenberg, Morschberg ont excellent renom; les meilleurs clos de Rüdesheim sont Rottland, Hinterhaus, Engerweg, Bichofsberg. Le nom de Rüdesheimerberg s'applique collectivement à plusieurs sites.

Près de Rüdesheim, commence la vallée étroite du Rhin. Les Assmannshauser, Lorcher et Lorchhauser comptent encore parmi les vins du Rheingau. Assmannhausen produit le meilleur vin rouge allemand; il se distingue par sa maturité et une noble saveur particulière, mais ressemble en général au bourgogne. Lorch a une production très importante et les bons clos sont Bodenthal et Pfaffenwiese.

La Nahe. — La région de la Nahe remplit une place très honorable dans la production du Rhin central. Le domaine n'est pas très étendu, mais en beaucoup d'endroits on cultive si intensivement que le total de cette production devient très considérable; elle est en moyenne de 90,000 à 100,000 hectolitres de vin. Commençant par le Martinstein près de Kirn, la viticulture suit la rivière jusqu'à son embouchure près de Bingen. Dans ces derniers temps, il est vrai, on a produit des vins sur la rive droite en aval de Kreuznach, où la Nahe forme la frontière entre la Hesse et la Prusse rhénane : ainsi le Scharlachberger renommé vient de la pente sud du Rochusberg. Avant qu'il y ait eu une province, dite Hesse rhénane, les Scharlachberger faisaient partie des vins de la Nahe. Les vallées de l'Alsenz, du Glan et du Lauter, ayant leurs embouchures dans la vallée de la Nahe, cultivent aussi la vigne, et la pente est du Hunsrück a même une production importante, non seulement dans les vallées du Fischbach, Grafenbach et Guldenbach, mais aussi en maintes places en dehors de ces vallées.

Dans la Nahe, on cultive presque exclusivement des vins blancs, la plupart en plantation mixte, les Oesterreicher prédominent. On a aussi des Riesling, qui se distinguent par une race fine et de la substance. Les bonnes années se font bien en bouteille.

En général les vins de la Nahe sont de deux qualités : vins pleins, chaleureux et vins légers, faciles de caractère et clairement colorés. Les uns se rapprochent des vins du

Rhin, les autres plutôt de ceux de la Moselle. Les vins riches proviennent de la région inférieure, les vins légers de la région supérieure. C'est là que les vins d'Alsenz et Glan ont de la réputation comme vins forts et corsés.

Les vins de la Nahe sont bien vus dans le commerce.

La vigne se retrouve vers Kreuznach. Cette ville a une production toute importante et ses grands dépôts de commerce réunissent des quantités considérables des autres finages. Kreuznach a un commerce très vif, surtout au temps des vendanges. Cette ville est aussi en grande renommée pour les ventes à l'enchère. Le meilleur cru de Kreuznach provient du Kauzenberg.

En amont de Kreuznach sont produites d'excellentes qualités à Traisen, Münster am Stein avec le Rothenfels, Norheim avec le Hinterfels et le Kafelz, Niederhausen, Thalbockelheim, Schlossbockelheim et Sobernheim. De même est à nommer Odernheim sur le Glan avec les vignobles du Dissibodenberg. En aval de Kreuznach, sont assez connues les localités de Winzenheim, Langenlonsheim, Laubenheim, Sarmsheim avec le Mühlberg, Münster près de Bingerbrück et Bingerbrück lui-même. Une culture considérable se fait dans le Guldenbachthal, où l'on produit d'assez bons vins moyens à Heddesheim et Waldhilbersheim.

La Lorraine. — Dans ce pays les vins rouges prédominent : la moyenne annuelle est de 200,000 hectolitres. On obtient ces vins dans les districts de Bolchen, Forbach, Saarburg, Saargemünd, Metz, Château-Salins et Diedenhofen; la culture en est moins étendue dans les quatre premiers districts; celui de Metz est éminent; vient ensuite le district de Château-Salins, puis celui de Diedenhofen.

Dans les districts de Metz et de Château-Salins ainsi que dans la partie sud du district de Diedenhofen on produit en général des vins rouges de plantations mixtes. On regarde comme meilleur le Bourguignon, qu'on appelle Pinot, à côté duquel on a aussi le Müllerrebe, le Gamay, le Liverdun et quelques autres.

Les petits vins rouges sont légers, pas très colorés et acides, mais on les apprécie comme vins de table et pour des coupages. Les endroits principaux pour la production de vins rouges de table sont Ancy et Ars dans le district de Metz, de même que Vic dans celui de Château-Salins. Les bonnes qualités rouges ont bon arome et ont en général un genre bourguignon. Lorry-Mardigny, Dornot, Arry, Augny, Jouy, Jussy, Sainte-Ruffine, Scy, Lessy, Vallières, Vantoux, dans le district de Metz, sont renommés pour les bonnes qualités; Vic, Château-Salival, Marsal, Harraucourt, Château-Sainte Marie, dans le district de Diedenhofen, Dornot, Gentringen et Klangen sont renommés pour leurs vins blancs.

Le raisin lorrain convient très bien pour les clairets et la fabrication des mousseux; de grandes quantités sont achetées en automne par les fabricants allemands.

On appelle clairet le vin blanc ou rouge clair que l'on pressure de raisins colorés. Le pressurage est si accéléré que le jus qui n'est pas coloré lui-même n'a pas le temps de prendre beaucoup de couleur des peaux, et coule du pressoir presque incolore. Il y

a à citer pour le clairet dans le district de Metz : Lorry, Mardigny, Arry, Scy et Lessy, puis Novéant, Corny, Jouy, Jussy, Sainte-Ruffine, Langeville, Plappeville, Devant-les-Ponts; dans le district de Château-Salins : Vic, Château-Salival et Château-Marimont, puis Marsal, Harraucourt, Brülingen et le chef-lieu lui-même.

Dans le district de Diedenhofen la production change de caractère. La culture des vins rouges cesse, et dans la partie nord du district on ne produit guère que des vins blancs, ressemblant en général aux vins de la Moselle supérieure, prussienne et luxembourgeoise et employés pour tels.

Une particularité de la Lorraine est le « vin gris » mousseux. Un clairet jeune est tiré en bouteille; on y ajoute encore un peu de moût nouveau qui, en fermentant, produit de l'acide carbonique. Le « vin gris » n'a qu'un intérêt local et ne joue aucun rôle dans le commerce.

Le Palatinat rhénan. — La région viticole du Palatinat rhénan prend une place prépondérante comme abondance et qualité de ses produits. La moyenne annuelle peut bien s'élever à 450,000 hectolitres.

Dans le Palatinat rhénan, on cultive la vigne dans le Haardt et dans le Zellerthal, aussi dans le Lauter, le Glan et l'Alsenz; mais ces derniers domaines sont de la région de la Nahe. Dans les coteaux du Haardt se récolte toute une collection de vins : des petits à bon marché, des vins moyens à tous prix, et enfin de grands crus avec triages superfins payés 15,000 marcks le foudre de 1,000 litres et parfois plus encore. Les plus hauts prix atteints jusqu'ici étaient 17,000 et 17,200 marcks, en particulier Deidesheim. Le pays est tellement favorisé par le climat que les vins des mauvaises années surpassent toutefois en maturité ceux des autres régions, tandis que les bonnes années se distinguent par une richesse et une douceur hors ligne. Pour les vins du Haardt, regardés autrefois plutôt comme des vins de coupage, leur propre renom marchand s'est, grâce aux soins appliqués dans la culture, la préparation et les traitements en cave, énormément accrû depuis un demi-siècle. Tous les vins du Haardt ont une originalité bien appréciée de beaucoup de connaisseurs.

Le cep Oestreicher, communément appelé Franken, est la vigne principale du Palatinat rhénan, où on s'entend d'ailleurs à en faire de bonnes vendanges soigneusement triées. Pour les plus grands crus on tient cependant comme partout, dans les premiers endroits de production allemands, à ne planter que des Riesling purs.

Une particularité du Palatinat rhénan est la plantation des Gewürztraminer qui donnent des vins très aromatiques, très aimés dans l'Allemagne du Sud. On a planté beaucoup aussi des Portugais colorés dans les vignobles situés immédiatement dans la plaine, ou dans des terrains parfois onduleux en avant des grands coteaux de vignes.

Les récoltes de cette sorte sont généralement vendues en raisins et sont aussi consommées en vin nouveau dans l'Allemagne du Sud. On en fait aussi de petits vins rouges.

Le domaine vinicole du Haardt se borne à la pente est de la chaîne des montagnes et

les environs. On distingue le Haardt supérieur, central et inférieur, aussi appelés la haute, moyenne et basse montagne. Le Haardt supérieur s'étend de la frontière de l'Alsace et du Palatinat jusqu'à Neustadt. Ici prédomine la quantité; par endroits on produit aussi de passables vins moyens.

Dans le Haardt central, de Neustadt jusqu'à Ungstein, croissent les qualités moyennes, fines et surfines. On y obtient des produits célèbres. En première ligne sont à citer les lieux de Forst avec les coteaux Kirchenstück, Jesuitengarten, Ungeheuer; Deidesheim avec les vignobles Grain, Kisselberg; Wachenheim avec les sites Gerümpel, Schekenbühel; Ruppertsberg avec le coteau de Hohenburg; Konigsbach avec les vignes Idig; Dürkheim avec le Spielberg et le Feuerberg; Ungstein avec plusieurs bonnes places. Neustadt, Dorf Haardt, Mussbach et Gimmeldingen produisent de bons vins moyens.

Dans le Haardt inférieur comptent tous les vignobles au nord de Ungtein, où l'on fait en général de petits vins ou des qualités moyennes passables. Un bon endroit est celui de Kallstadt, où on fait en majeure partie du vin blanc, et aussi quelques vins rouges.

La vallée de Zell est située toute au nord du Palatinat sur la frontière entre ce pays et la Hesse. Ces vins n'ont pas l'originalité prononcée des vins du Haardt; ils forment la transition avec les vins voisins de la Hesse rhénane. Ce sont, pour la plupart, des vins de bas prix; mais à Zell, localité dont la vallée a pris le nom, se trouvent aussi des vins moyens passables.

La Hesse rhénane. — La Hesse rhénane est une des plus importantes régions de la viticulture allemande, non seulement pour la production de crus renommés et universellement connus, mais aussi pour des qualités petites et moyennes qui toutes se distinguent par une fermentation pure et qui toutes entrent dans le commerce sous leur propre étiquette. La quantité aussi est importante, elle est en moyenne de 270,000 hectolitres.

La Hesse rhénane vinicole correspond assez exactement par son étendue avec la province dite du Rhin et il n'y a qu'un petit nombre de villages qui ne s'occupent pas de viticulture. A l'exception des deux villages de Cassel et de Kostheim sur la rive droite du Rhin, et qui appartiennent à la région de Hochheim, la production de la Hesse rhénane est entièrement sur la rive gauche. C'est un plateau qui se termine en collines descendant vers le Rhin à l'est et au nord. Le Rhin décrit à Mayence un grand arc vers l'Ouest, entourant ainsi la moitié du pays. Sur ce bord extrême de la Hesse rhénane ne se récoltent pas seulement ses meilleurs vins, mais aussi les qualités moyennes en grand nombre, tandis que l'intérieur de la région donne plutôt les vins de moindre qualité, que dans le pays même on nomme « Pfalzer », une grande partie des finages ayant appartenu à l'électorat palatin. Par contre, de longue date les produits de quelques lieux de la lisière extrême comptent parmi les vins du Rhin proprement dits. La viticulture, la préparation et le traitement des vins sont d'une grande perfection dans la Hesse rhénane. Il n'y a pas de marchandise qui se vende mal ou pas. Tout ce que le vigneron pressure

et met en cave lui-même entre dans le commerce. La culture des vignes blanches est de beaucoup prépondérante. La principale est le Oesterreicher (Sylvaner) qui n'est pas seulement planté dans les meilleurs sites, mais aussi dans les moindres où il a presque entièrement éliminé les petites sortes moins bonnes. Pour les vins moyens le Ruland et, comme plantation surfine, le Riesling, qui développe ici ses bonnes qualités de façon spéciale, sont pris en considération. Si le bouquet des vins du Rheingau n'est pas entièrement égalé, en revanche, les meilleurs crus de la Hesse rhénane, qui se payent 12,000 marks la pièce et plus, se distinguent par une noble ampleur et par leur maturité. Le prix le plus haut, jusqu'à présent, était de 13,660 marks la pièce de 1,200 litres, Niersteiner de 1893.

Pour les bons vins rouges, on cultive surtout le «Bourguignon tardif» à côté duquel on doit mentionner les «Bourguignons précoces» et les Portugais, dont la récolte est généralement achetée sur souche.

En suivant le cours du Rhin, parmi les meilleurs crus, il faut nommer d'abord la Liebfraumilch de renom universel, qui se trouve près de l'église de Notre Dame, à Worms. Après les villages d'Osthofen, Mettenheim, Alsheim, Guntersblum, Ludwigshohe, qui produisent des vins moyens passables, viennent des finages d'antique renom: Oppenheim avec Dienheim et les bons sites de Sacktrager, Kreuz, Krotenbrunnen, Goldberg, Guldenmorgen; Nierstein avec ceux de Glock, Auflangen, Rehbach; Nackenheim avec le Rothenberg; Bodenheim, Laubenheim. Près de Mayence, le terrain viticole est interrompu sur une petite étendue. Viennent alors Heidesheim, les deux Ingelheim, dont surtout Ober-Ingelheim s'est fait un nom par ses vins rouges, ressemblant à de bons vins de Bourgogne; Gaualgesheim, Ockenheim, Kempten et Bingen avec les vignobles fameux Eisel, Mainzerweg et Schlossberg. La pente sud du Rochusberg, près de Bingen, est entièrement couverte de vignes qui en partie appartiennent à Rüdesheim. C'est ici que se récolte le célèbre Scharlachberger.

Dans l'intérieur de la contrée la vallée du Selz, aboutissant près d'Ingelheim, a une production considérable. Des finages intérieurs, il n'en est que peu dont les noms se soient plus généralement fait connaître. A nommer Hahnheim avec le coteau Knopf, Gaubischofsheim, Lorzweiler, Harxheim, Ebersheim, Zornheim, Selzen, Westhofen, Bechtheim, Pfaffenschwabenheim et Bosenheim avec les vignobles sur le Bosenberg, Gaubickelheim, Grosswinternheim avec le Bockstein. Un bon vin rouge est celui de Gundersheim; mais la production n'en est pas abondante.

Les deux places de Bingen et de Mayence sont de grande importance pour le marché hessois rhénan, non seulement à cause de leur commerce local, mais aussi parce que les produits de premier et de second rang se vendent aux enchères.

La Moselle. — La région de la Moselle est remarquable sous deux rapports. En premier lieu, la viticulture dans ce pays, en haute floraison déjà du temps des empereurs romains et peut-être même avant, est la plus ancienne de l'Allemagne; en second lieu, les vins de la Moselle ont extrêmement gagné en renommée ces derniers temps. La

Moselle, avec ses affluents la Saar et le Ruwer, produit environ 180,000 hectolitres, moyenne annuelle.

Dans le sens moderne, on comprend par vin de la Moselle seulement celui produit dans la province prussienne du Rhin. Bien qu'on parle déjà en Lorraine d'un cours de Moselle supérieur et inférieur, on distingue pourtant de nouveau, dans la province rhénane prussienne, Moselle supérieure, centrale et inférieure. C'est ici que la Moselle supérieure commence à la frontière entre la Prusse et la Lorraine et s'étend jusqu'à l'embouchure de la Saar, près de Trèves; vient ensuite la Moselle centrale de Trèves jusqu'à Cochem; puis la Moselle inférieure, de Cochem jusqu'à son embouchure dans le Rhin. Donc, trois régions viticoles : Moselle supérieure, Moselle centrale, avec la Saar et le Ruwer, et Moselle inférieure.

La Moselle supérieure produit près du huitième du total, rien que de petits vins qui entrent dans le commerce sous l'appellation collective de «Obermoseler» et qui s'emploient en partie comme vins de table, en partie pour des coupages. La Moselle centrale, avec la Saar et le Ruwer, produit par ses vendanges plus de la moitié des vins de la Moselle, et il y a là toute une série de marques connues et célèbres.

La Moselle inférieure fournit un cinquième du produit total, avec un nombre considérable de bons crus.

La Moselle centrale et la Moselle inférieure comprennent la production du «moselle» proprement dit. On n'y cultive que les sortes de raisin dites *dures,* principalement le Riesling, qui donne les meilleurs crus ici comme ailleurs. L'Oesterreicher, raisin mou qui prédomine dans beaucoup d'autres régions, se rencontre isolément dans la Moselle. Voilà probablement la raison principale de ce que les «moselles», grande famille par eux-mêmes, se distinguent nettement de la plupart des autres vins allemands. Toutefois le bon terrain schisteux des vignobles peut être pour beaucoup aussi. Dans la Moselle, on n'attache pas beaucoup de prix à produire des vins riches et sucrés. On veut de l'arome, du caractère et du bouquet, toutes choses qui se prononcent mieux, on le conçoit, chez les vins subtils et légers que dans des qualités molles et lourdes. De quels succès les cultivateurs ont vu leurs efforts couronnés, la floraison du commerce des vins de Moselle dans les dernières vingt années en est une preuve. Les vins de la Moselle sont si répandus qu'ils sont vendus à des prix de plus en plus élevés.

Des prix aux enchères de 7,970 marcs, 8,020 marcs, 9,060 marcs, 12,750 marcs par foudre pour des 1893, de 7,000 marcs, 7,050 pour des 1895, et de 7,530 marcs, 7,970 marcs, 8,500 marcs, 8,610 et 9,070 marcs pour des 1897, n'auraient pas autrefois été crus possibles. Les qualités petites et moyennes, qui comme partout forment le produit capital, ne sont nulle part si bien payées.

Les vins de la Saar, en caractère général tout à fait ressemblant aux «moselles», quoique cependant encore peut-être un peu plus subtils et légers, croissent pour la plupart sur la rive droite de la Saar. Les vignobles commencent près de Staad, proche de Saarburg, et finissent à Conz, lieu où la Saar se jette dans la Moselle. A nommer Ockfen, avec les clos excellents de Bockstein et de Geisberg; Ayl, avec le clos Herrenberg; Wil-

tingen, où sont les clos célèbres de Scharzhofberg et Scharzberg; Ganzen, avec le Kelterberg; Wawern, avec le fameux Herrenberg. La vallée d'Oberemmel, sur la rive droite de la Saar, contient des places connues : Rosenberg, Agritiusberg, Raul, Crettnach, Ober et Niedermenning, avec Euchariusberg et Zuckerberg. Conen cultive un vin rouge très goûté.

Trèves, sur la Moselle centrale, est éminente comme vraie ville à vin, non seulement pour sa culture importante, mais aussi pour ses ventes à l'enchère des grands crus de la Moselle. Dans le voisinage de Trèves, mûrissent les Thiergartner, Avelsbacher et Pichter.

Dans la vallée de Ruwer, qui se joint à la Moselle un peu en aval de Trèves, les vignes commencent en haut de Waldrach. De très bons vins se récoltent à Casel et à Eitelsbach, et tout près sont les célèbres Karthauserhofberg et Grünhaus.

Suit une longue série de bons endroits sur les bords mêmes de la Moselle; Trittenheim est excellent par l'abondance de sa production. Près de Neumagen est situé Dhron qui récolte le renommé « Dhronerhofberg ». Viennent ensuite bien des noms célèbres : Piesport, Niederemmel, Minheim avec le Rosenberg, Winterich avec Ohligsberg, la ferme Geiersley, Kesten avec le Paulinenberg, Dusemond, et, sur l'autre rive, Mühlheim, Lieser avec le Braunebergg, ce qui est une appellation collective pour un certain nombre de bons endroits, enfin Bernkastel. Nous voici au cœur de la Moselle centrale. C'est ici que se pressent à vrai dire les finages renommés. Près de Bernkastel, les clos Doktor, Graben, Schwanen, Rosenberg; près de Graach, les clos Himmelreich et Kirchberg, et tout près le célèbre Josefshof. Suivent Zeltingen, Rachtig, Uerzig, Erden avec le clos connu de Treppchen, Kinheim. Les deux villes, unies par un pont, Trarbach et Traben, ont une importante production et sont renommées comme entrepôts importants pour les vins de la Moselle centrale. Proche est Enkirch avec les clos de Steffansberg, Hinterberg et Montaneubel. Un grand nombre de lieux qui produisent des vins petits et moyens ferment la série de noms à citer dans la Moselle centrale.

La Moselle inférieure commence avec Cochem. C'est ici que se vendangent plutôt de petits vins. Mais nous y trouvons aussi quelques endroits de renom spécial. Cochem et Cond, qui lui est opposé, ont une considérable production et quelques clos en sont très bons.

A nommer encore Hatzenport avec le Tafelgutberg, qui est assez bon, Cobern avec le Fahrberg et le Rosenberg, Winningen avec le Rœttchen. Le bon coteau d'Uhlen appartient en partie à Cobern, en partie à Winningen. Lehmen est connu pour ses vins rouges.

Les environs de Coblence ferment la production de la Moselle. Coblence n'a pas de culture, mais a une excellente renommée comme entrepôt des vins du Rhin et de la Moselle.

La vallée du Rhin. — Le Rhin, entre Bingen et Coblence, coule resserré dans une vallée étroite. Près de Coblence, la vallée s'élargit et forme le bassin de Neuwied; près d'Andernach, les pentes des montagnes s'avancent de nouveau très près du fleuve. On

cultive aussi bien dans la vallée étroite, entre Bingen et Coblence, qu'en aval d'Andernach. Les pentes abruptes empêchent cependant que la culture prenne une plus grande extension. Toutefois, la production de ce pays, qui comprend aussi la vallée de l'Ahr, près de Remagen, pourrait bien s'évaluer à une moyenne annuelle de 50,000 hectolitres de vin.

Le vin blanc prédomine dans la haute, le vin rouge dans la basse vallée. On plante de préférence le Riesling, qui donne de très bonnes vendanges sur les montagnes schisteuses. Pour l'arome et le bouquet, on ne saurait méconnaître leur parenté avec le « moselle », qu'ils surpassent même en force et en corps. Les vins rouges sont faits de raisins de Bourguignon tardif et hâtif. Cette dernière sorte donne une très jolie qualité. Les vins de Bourguignon tardif les surpassent pourtant.

La production de Bacharach et de Caub est éminente en quantité et en qualité.

Bacharach a un ancien renom comme place à vin. Moins en cause est pourtant le vin du cru que le vin du Rheingau, pour lequel autrefois c'était un entrepôt capital.

Le bon vin de Manubach croît tout près de là. Le petit Blücherthal, près de Bacharach, avec Steeg, endroit fameux pour son vin, cultive le Riesling.

Le vin rouge de Steeg a aussi bon renom. Près d'Oberwesel, le vallon latéral d'Engehœll vendange un Riesling excellent. Les vins de Salzig, Kamp, Osterspay de Bourguignon hâtif, et plus en aval ceux de Horcheim, sont également à nommer. On estime le Riesling de Hamm, près de Boppard.

Vis-à-vis d'Andernach est Leutesdorf, où l'on vendange le Riesling du Forstberg; Hœnningen et Linz, qui comprennent le Dattenberg, se distinguent par leurs vins rouges, ainsi que Erpel. Vis-à-vis de Remagen, on récolte un vin rouge très aimé de Bourguignon précoce.

Excellente est la renommée des vins rouges de la vallée de l'Ahr, qui a son embouchure dans la vallée du Rhin, à Remagen. Ils ont gardé leur étiquette de « Ahrbleichert », que l'on dit venir de ce que ces vins venaient autrefois dans le commerce avec peu de couleur. Aujourd'hui, ce sont des vins rouges des mieux colorés. Comme ils sont pressurés du Bourguignon tardif, ils ont en général le caractère bourguignon; cependant, grâce au terroir schisteux, ils montrent une saveur à eux.

Walporzheim est fameux avec le clos Domlay. Altenahr, Mayschoss avec le Mœnchenberg, et Ahrweiler avec le Silberberg et Thurmberg, ont très bonne renommée.

A Dernau et à Rech, dans l'Ahrthal, se récolte aussi du vin blanc.

Vins mousseux. — La préparation du vin mousseux fleurit en Allemagne depuis quelque soixante ans.

En 1840, on ne produisait en Allemagne qu'environ 250,000 bouteilles de mousseux, en 1886 près de 6 millions, en 1892 près de 9 millions et en 1899 près de 12 millions. L'industrie allemande des vins mousseux prend rang directement après celle de la France, qui est la plus considérable.

La majeure partie de ces mousseux se consomme en Allemagne même. Le développe-

ment rapide de cette industrie est dû surtout à ce qu'elle a su conquérir le marché intérieur. On ne saurait douter que la politique douanière de l'Empire y ait été pour beaucoup, car en 1884 on a prélevé des droits protecteurs très hauts sur les mousseux du dehors.

Le mousseux se prépare en Allemagne de clairet, c'est-à-dire de raisins colorés pressurés en blanc, et aussi de vins blancs de caractère marqué. Ce dernier produit entre en commerce comme vin du Rhin ou de la Moselle mousseux, en partie sous les noms des finages. Il doit donc répondre en qualité aux particularités de l'un ou de l'autre de ces vins. Le « Sparkling Hock », c'est ainsi que les Anglais appellent les mousseux du Rhin, et le « Sparkling Moselle » sont populaires en Angleterre.

Le mousseux préparé de clairet, lequel fait très agréablement ressortir la saveur des raisins colorés, ressemble plus aux champagnes français tirés aussi de clairet. Il est vendu sous les marques de fabrique ou sous des marques de fantaisie.

L'industrie des mousseux fleurit surtout dans le centre du Rhin, à Mayence, Hocheim, Schierstein, Eltville, Geisenheim et Rüdesheim. Elle est représentée aussi d'ailleurs à Coblence, Kreuznach, Würzburg, Esslingen, Neustadt sur le Haardt, Freyburg sur l'Unstrut, aux bords de la Moselle, en Alsace, en Lorraine et en Silésie.

L'Allemagne occupe une situation toute spéciale parmi les pays viticoles. C'est en même temps un centre de production et un centre de commerce international. Aussi le mouvement de ses échanges avec l'étranger présente-t-il un intérêt particulier.

D'après les publications officielles du service de la statistique impériale, les importations de vins et moûts en fûts se sont élevées, en 1900, à 623,621 quintaux contre 594,689 quintaux en 1899; celles de vins rouges de coupage ont atteint 117,212 q^x en 1900 contre 112,293 quintaux en 1899; celles des vins destinés à la préparation de l'eau-de-vie, 12,166 quintaux en 1900 contre 9,248 quintaux en 1899; celles des vins mousseux, à 42,083 quintaux en 1900 contre 27,891 quintaux en 1899. L'importation des autres vins en bouteilles a été de 7,882 quintaux. Sur toutes les catégories, il y a eu augmentation.

Les principaux pays fournisseurs de l'Allemagne ont été en 1900, pour les vins et moûts en fûts : la France, 306,490 q^x; l'Espagne, 98,909 q^x; l'Autriche-Hongrie, 73,857 q^x; l'Italie, 38,899 q^x; la Turquie d'Asie, 37,721 q^x; le Portugal, 29,966 q^x; la Grèce, 15,910 q^x; la Turquie d'Europe, 4,457 q^x; la Suisse, 2,932 q^x; les États-Unis d'Amérique, 5,284 q^x; l'Algérie, 3,572 q^x et le Chili 1,866. Les vins étrangers de coupage sont venus surtout de l'Italie, 47,881 q^x; de l'Espagne, 34,782 q^x; de la France, 13,186 q^x; de la Grèce, 13,720 q^x; de l'Autriche-Hongrie, 4,878 q^x. C'est la France qui fournit à l'Allemagne à peu près tous ses vins destinés à la préparation de l'eau-de-vie, 9,248 quintaux sur 12,166; tous ses vins mousseux, 41,847 quintaux sur 42,083 et la plus grande partie de ses vins en bouteilles.

On rencontre ici les noms de certains pays qui commencent à envoyer en Allemagne des quantités de vins appréciables. A remarquer, en particulier, la place qu'occupent sur le marché allemand les vins de la Turquie d'Asie, ceux des États-Unis d'Amérique et

même ceux du Chili. Les vins des États-Unis et du Chili sont expédiés directement, par les viticulteurs ou les commerçants de ces centres producteurs; la France a servi d'intermédiaire dans la négociation de nombreuses affaires avec la Turquie d'Asie.

L'Allemagne, qui a acheté, en 1900, un peu plus de 800,000 quintaux de vins à l'étranger, a expédié, en compensation, en dehors de ses frontières, 240,000 q^x environ, dont 141,220 q^x de vins et moûts en fûts, 20,450 q^x de vins mousseux et 80,766 q^x de vins en bouteilles. Ses principaux clients ont été, pour les vins en fûts, les États-Unis d'Amérique du Nord, 32,933 q^x; la Suisse, 24,766 q^x; l'Angleterre, 22,625 q^x; la Hollande, 10,557 q^x.; la France, 7,175 q^x., etc.; pour les vins en bouteilles, l'Angleterre, 24,736 quintaux de vins non mousseux et 11,192 de vins mousseux; les États-Unis 16,535 q^x; la France, 4,176 q^x; divers pays d'Europe, et enfin, pour des quantités relativement faibles, les Indes britanniques, les colonies anglaises de l'Ouest de l'Afrique, les colonies allemandes de l'Afrique. Le port libre de Hambourg a expédié directement, en outre, sur les points les plus divers du globe, 2,565 quintaux.

Les livraisons de l'Allemagne aux États-Unis vont en augmentant sensiblement. C'est ainsi que New-York seulement a reçu de ce pays, en 1900, 653,000 gallons (le gallon vaut 4 lit. 54) et 65,000 caisses de vin, quand il n'est entré dans son port que 596,000 gallons de vins d'Espagne, et particulièrement de sherry, et 275,000 gallons avec 81,000 caisses seulement de vins de France. Les exportations d'Italie à même destination sont arrivées, de progrès en progrès, à 305,000 gallons, grâce surtout aux efforts des représentants du Gouvernement italien.

En dehors des vins qu'elle a demandés à l'étranger, l'Allemagne a importé, en 1900, 1,166,925 quintaux de raisins de cuve dont 63,353 quintaux de France.

Voici des chiffres relatifs aux années antérieures à 1899. Durant cette période, la production du vin en Allemagne a été :

	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	marks.
1893	3,820,352	132,138,667
1894	2,824,422	67,060,000
1895	2,011,673	92,513,726
1896	5,050,808	109,581,098
1897	2,775,576	84,462,442
1898	1,406,818	51,319,000

La valeur des importations de vins s'est élevée, en 1898, à 42,118,000 marks et celle des eaux-de-vie à 7,313,000 marks; ensemble 49,431,000 marks. En 1897, elle avait été, pour les vins, de 41,554,000 marks et, pour les eaux-de-vie, de 7,565,000, soit une différence de 312,000 marks en faveur de 1898. Toutefois, l'importation des vins a baissé, l'année dernière, de près de 560,000 marks et, si les résultats de l'année dépassent encore ceux de 1897, c'est grâce à l'accroissement des importations de vins de Champagne (+ 497,000 marks) et de vins de coupage

(+ 313,000 marks). En francs, le montant des sommes que paye l'Allemagne à l'étranger s'élève annuellement à près de 61 millions. Si à ce chiffre on ajoute celui de sa propre production, qui a été, en moyenne, de 111 millions et demi de francs pendant les six dernières années, on voit que cette branche du commerce représente brute une somme de 172 millions.

Les importations se sont élevées, en 1898, à 56,683 tonnes, dont 28,299 tonnes de vins français, les exportations à 23,370 tonnes.

Voici quelle est, en marks, la valeur des importations :

	1897.	1898.
Vins en fûts	32,008,000	31,969,000
Vins rouges de coupage	2,587,000	2,900,000
Vins servant à la fabrication de l'eau-de-vie	114,000	100,000
Vins en bouteilles	1,317,000	1,124,000
Vins mousseux	5,528,000	6,025,000
Eaux-de-vie en fûts	6,869,000	6,548,000
Eaux-de-vie en bouteilles	696,000	765,000
Totaux	49,119,000	49,431,000

Voici le tableau de l'importation des vins mousseux et de champagne :

	Total des vins mousseux.		Vins de champagne seuls.	
	Importation.	Valeur.	Importation.	Valeur.
	tonnes.	millions de marks.	tonnes.	millions de marks.
1894	1,851	4,2	1,824	4,1
1895	2,132	4,8	2,109	4,7
1896	2,325	5,3	2,309	6,2
1897	2,457	5,5	2,434	5,5
1898	2,678	6,0	2,656	6,0

91 exposants allemands avaient soumis au Jury 372 types de vins. Ceux-ci n'ont pas obtenu moins de 3 grands prix, 8 médailles d'or, 27 médailles d'argent, 32 médailles de bronze et 6 mentions honorables, proportion très élevée relativement au nombre des exposants.

AUTRICHE.

L'Autriche avait envoyé à l'Exposition quelques bons échantillons de ses vins. Le Tyrol, la Dalmatie, l'Istrie, la Moravie, la Styrie étaient peu représentés par des produits rouges et blancs, les uns plutôt durs et les autres maigres.

Le plus célèbre de tous les vins austro-hongrois est le Tokai; ce vin, très liquoreux, fin et distingué, exhale un bouquet vraiment délicieux. Malheureusement la présence du phylloxera a été constatée dans tout l'ancien vignoble de Tokai et en a bien réduit la production.

La Dalmatie occupe le premier rang parmi les pays vinicoles de l'Autriche; les vins

dalmates sont utilisés par notre commerce, qui les emploie avec succès dans certains coupages; ceux qui se prêtent le mieux à l'exportation proviennent de l'arrondissement de Spalato; ils sont très foncés et titrent de 12 à 13 degrés. Les vins de Brazza, de Solta, de Lezina, de Cuzzola, de Sebenico et de Zara sont moins noirs et n'ont que 9 à 11 degrés; aussi leur exportation est plus limitée.

Certains vins d'Istrie, provenant de cépages qui ont une extrême ressemblance avec notre Pinot bourguignon, sont assez remarquables. Ils ont du feu et de l'agrément. Les vins de la Basse-Autriche se divisent en rouges ordinaires de bonne garde et blancs assez moelleux et délicats. Nous ne parlerons pas des vins du Danube qui se conservent trop difficilement. Il y a quelques bons vins rouges en Moravie.

Les vins rouges et blancs de Styrie rappellent d'une façon frappante les vins italiens. Les produits du Tyrol sont ordinaires, si on en excepte certains Vernatscher rouges que les négociants français ont quelquefois recherchés.

Voici quelques renseignements sur la situation actuelle de certains de ces vignobles :

Dans le territoire de Trieste, la superficie cultivée en vignes est de 1,244 hectares. La surface envahie par le phylloxera ne saurait être déterminée avec précision; on peut cependant l'évaluer à 60 p. 100 environ de l'étendue des vignobles. Toutefois, le territoire de Trieste a été déclaré entièrement contaminé. Les vignobles situés à l'est de la ville, du côté de Servola, de Chiarbola, de Sainte-Marie-Madeleine et de Chiadino, ont été les plus éprouvés; c'est, du reste, de ce côté que le fléau fit sa première apparition.

Il n'y a pas, dans la région, de grandes étendues de terrains complantés en vignes; le vignoble y est, au contraire, très morcelé. Il est, par suite, aussi difficile de se rendre compte de l'étendue des vignobles détruits que de la surface envahie; on peut cependant évaluer la première à un quart de la superficie totale. Il convient de remarquer que les plantations détruites ont été presque partout reconstituées à l'aide de plants américains.

La production annuelle a diminué de 75 p. 100.

La Société agraire de Trieste a obtenu du Gouvernement des plants greffés de vignes américaines qu'elle distribue aux agriculteurs pauvres : elle est en mesure de leur fournir, annuellement, 20,000 plants greffés. D'autre part, des professeurs d'agriculture donnent tous les ans des leçons de greffe et le Gouvernement accorde des prix aux petits vignerons qui ont obtenu les meilleurs résultats des plants américains greffés. Enfin, la plupart des viticulteurs entretiennent une petite pépinière de plants américains pour le remplacement des vignes qui périssent.

Dans le Frioul, la superficie des vignobles est de 6,976 hectares; la moitié est envahie par le phylloxera et l'était déjà en 1895. L'année dernière cet insecte a fait son apparition dans sept localités nouvelles. La rive droite de l'Isouza est encore indemne, mais ses vignerons se voient menacés par ces récentes invasions. Le remède adopté est l'arrachage, le remplacement par des plants américains et la greffe de ceux-ci avec des vignes du pays.

La superficie cultivée en vignes, en Istrie, est de 43,736 hectares, sur lesquels

28,485 hectares sont actuellement phylloxérés, 13,000 l'étaient déjà en 1895. Le district de Pyrano a été envahi depuis lors, ceux de Pola et de Volosca sont encore épargnés.

L'étendue des vignobles détruits serait d'un tiers environ du vignoble total.

Les moyens employés pour combattre le phylloxera semblent avoir été les mêmes qu'à Trieste : on a eu d'abord recours au sulfure de carbone, puis, à partir de 1884, aux vignes américaines.

La surface du vignoble de la Dalmatie serait de 77,799 hectares et non de 81,852 hectares comme l'indiquent certaines publications officielles.

La surface envahie par le phylloxera est de 13,915 hectares.

Les vignobles détruits auraient été reconstitués sur toute leur étendue, à l'aide de cépages américains provenant de la station agricole de Novaglia.

En ce moment, trois districts dalmates sont entièrement envahis : ce sont ceux de Biokovo, de Sébénico et de Zara.

Le sulfure de carbone, qui avait été adopté comme remède avant que l'on se fut résolu à l'arrachage, a été abandonné, en Dalmatie comme ailleurs, à cause de son prix élevé.

Dans les îles orientales de la Dalmatie, Arbe, Pago, Novaglia, etc., où les vignobles avaient été complètement détruits, on a de suite eu recours à l'arrachage et au remplacement par les plants américains greffés.

L'oïdium et le peronospora ont apparu en Dalmatie en 1898; ils y sont énergiquement combattus; néanmoins, le peronospora a pris un certain développement l'année dernière.

La superficie cultivée en vignes dans le Trentin est de 14,563 hectares. Tous les vignobles du Tyrol sont encore indemnes, mais le phylloxera, qui vient d'Italie, s'approche rapidement de la frontière, d'où il ne serait plus qu'à une trentaine de kilomètres.

Il y a, en Carniole, 77 localités contaminées formant une étendue de 10,605 hectares, soit 91 p. 100 de la surface du vignoble, qui est de 11,630 hectares.

Pour l'ensemble de la Basse-Autriche, une grande partie des vignes détruites a été remplacée. Mais le vin que produisent les plants américains greffés est loin de posséder les qualités de celui que l'on récoltait sur le littoral avant l'invasion du phylloxera. Il n'a ni sa richesse alcoolique, ni sa saveur, ni son bouquet, ni, souvent même, la forte couleur qui le faisait apprécier pour les coupages.

Voici, pour les seize dernières années, la production des vins en Autriche :

	hectolitres.		hectolitres.
1885	4,000,850	1893	4,535,085
1886	3,722,135	1894	3,774,917
1887	4,701,933	1895	3,582,771
1888	4,154,760	1896	3,485,121
1889	4,106,370	1897	2,774,949
1890	3,623,360	1898	4,224,075
1891	2,998,130	1899	2,355,250
1892	3,459,936	1900	1,850,000

L'exposition autrichienne était peu importante, elle comprenait seulement 29 concurrents avec 170 échantillons de vins divers de la Basse-Autriche, de Styrie, de Dalmatie, du Tyrol, de la Bohême, etc.

Les récompenses décernées ont été les suivantes : 9 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 6 médailles de bronze et 1 mention honorable.

BELGIQUE.

L'exposition belge, qui comprend une trentaine de concurrents, est constituée par des types de vins français soignés dans les celliers à Bruxelles, à Liège, à Anvers, à Mons et autres villes de la Belgique. Nos voisins, qui possèdent d'excellentes caves, sont de très bons éducateurs de vins; aussi les bordeaux, les bourgognes, etc., qu'ils ont soumis au Jury ont-ils remporté de hautes récompenses.

Autrefois la Belgique possédait un certain vignoble, aujourd'hui on ne rencontre plus guère de vignes que dans les environs de Huy et le vin produit est maigre. Il n'a pas paru dans la collection envoyée par les négociants belges au Champ de Mars. Cette collection ne renferme, pour ainsi dire, que des vins français soignés en Belgique et arrivés à un développement merveilleux.

Ainsi que l'écrivait dans son rapport sur les vins exposés à Anvers, en 1894, un de nos collègues du Jury, M. Steenackers, sénateur, négociant en vins à Anvers :

Les Belges n'ont rien à apprendre des pays étrangers pour ce qui concerne l'art de soigner les vins. Nos négociants en vin possèdent tous des caves excellement aménagées où le vin est traité avec habileté et se bonifie remarquablement.

Cependant il semble que ces caves disparaissent. Au Congrès des boissons tenu en 1900 à Paris, M. Pierre Peyrot fils, d'Anvers, a signalé, parmi les causes qui influent sur la diminution de la consommation des vins en Belgique, la mauvaise organisation des caves dans les nouveaux immeubles. Il écrit dans son mémoire sur cette question :

Je désire vous entretenir de la façon défectueuse dont les sous-sols des habitations sont construits actuellement en Belgique, en opposition avec la façon dont ces sous-sols étaient construits autrefois.

Il faut vous dire qu'en Belgique, il y a quelques vingt ou vingt-cinq ans, le consommateur de vins fins, grâce aux sous-sols dont il disposait, aimait à se faire une cave et achetait, pour ce faire, périodiquement, aux bonnes époques, quelques pièces de vin, qu'il ne consommait que lorsque ces vins avaient acquis toutes leurs qualités. C'était le moyen de boire du bon vin sans le payer cher.

Aujourd'hui, ce système est complètement bouleversé, et cela par la raison que les caves modernes ne se prêtent plus à la conservation du vin. Les sous-sols, aujourd'hui, servent de cuisine, de lavanderies, voir même de chambre de bains, on y trouve des fourneaux et ils sont traversés par des conduites de chaleur; une petite partie est bien réservée à des caveaux à bouteilles, mais la chaleur ambiante est tout naturellement si élevée que le malheureux occupant doit se rendre bientôt compte que sa cave ne vaut rien pour y conserver du vin. Il se résout alors à n'acheter que le strict nécessaire à sa consommation courante, et lorsqu'il lui arrive de devoir servir des vins fins, il a recours aux commerçants de vins et n'achète le plus souvent que tout juste ce dont il a besoin.

Les vins fins qui se consomment dans ces conditions ont rarement acquis toutes les qualités que

peut seul leur donner un très long développement, et de plus ils ont eu à souffrir dans bien des cas d'un transport récent.

Est-il étonnant que, dans ces conditions, on apprécie mal la qualité des vins fins et qu'on leur préfère, dans bien des cas, des vins plus ordinaires?

Ce serait rendre un grand service aux intérêts communs que nous représentons ici que d'appeler l'attention intelligente des constructeurs et des architectes sur les défauts que présente le système actuel pour la construction des sous-sols. Le Congrès, réuni à l'occasion de cette grande Exposition française, a, me semble-t-il, toute l'autorité voulue pour faire entendre des conseils éclairés à cet égard, qui auraient, n'en doutons pas, de l'écho dans tous les pays où l'on consomme des vins de France.

Je voudrais, par surcroît, que les journaux spécialistes tels que : *Le Moniteur vinicole* (de Paris), *La Feuille vinicole de la Gironde*, qui ont de nombreux lecteurs en Belgique, appellent périodiquement l'attention de leurs lecteurs sur ces points et qu'ils fixent de temps à autre, comme ils l'ont déjà fait du reste, les règles à observer dans la construction des sous-sols.

Je pense que ces moyens seront le point de départ d'une campagne de réformes en ce qui concerne les constructions des sous-sols; campagne dont le public consommateur est appelé à recueillir les précieux avantages.

Il n'y a pas qu'en Belgique que les caves sont mal construites. En France, dans les grandes villes surtout, on y a établi des calorifères, des machines diverses qui élèvent la température outre mesure, ou amènent des trépidations nuisibles à la bonne tenue des vins.

Néanmoins il est bon de noter que les échantillons de vins français élevés en Belgique et soumis au Jury ont été trouvés remarquables. Les négociants de la région flamande avaient surtout exposé des produits du Bordelais; ceux de la région wallone des vins de Bourgogne. Les vins de Champagne seuls étaient présentés indistinctement par des négociants d'Anvers, de Bruxelles, de Louvain, de Liège, etc. De tous temps les consommateurs de l'Ouest de la Belgique, partie qui est plus à proximité de la mer, ont préféré les bordeaux. Il est probable que cela tient à la grande facilité des transports par eau, de la Gironde à l'Escaut. Le Bourgogne avait jadis par les routes, les rivières et les canaux de meilleurs moyens de pénétrer dans la partie Est de la Belgique.

Nous avons dit que le Jury avait trouvé nos vins retour de Belgique très bien soignés et à point. Les récompenses accordées en sont la preuve.

Les 32 exposants ayant présenté 108 types de vins ont obtenu : 2 grands prix, 8 médailles d'or, 4 d'argent et 1 mention honorable.

Le Syndicat des négociants en vins de la Belgique avait exposé collectivement, il a obtenu un des grands prix mentionnés ci-dessus.

Les relevés statistiques de la Belgique portent pour la moyenne des dix dernières années les chiffres suivants :

		QUANTITÉS.	VALEUR.
		hectolitres.	francs.
Vins et vins de liqueurs.	Importation	253,594	27,856,950
	Consommation	252,654	27,622,070
	Exportation	940	234,876

BOSNIE-HERZÉGOVINE.

La Bosnie-Herzégovine a présenté quelques bouteilles de vins rouges et blancs ordinaires manquant plutôt de finesse. Ils sont assez alcooliques et ont de la couleur.

Ce pays a obtenu comme récompenses pour ces 5 exposants présentant 5 types de vins : 1 grand prix, 2 médailles d'or et 1 d'argent.

Le grand prix a été décerné au Département de l'Agriculture de Serajevo qui avait exposé des vins rouges et blancs des stations viticoles de Darvent, Moster et Lastva.

BULGARIE.

L'exposition vinicole de la Bulgarie comprenait des vins rouges et blancs assez bien présentés. La culture de la vigne est répandue dans toute la principauté.

Quelques vins bulgares bien préparés et conservés peuvent se comparer aux vins du Midi de la France épais et forts. Les vins les plus remarquables sont produits dans les régions suivantes :

Depuis la frontière serbe (dans le voisinage des vignes de Negotin) jusqu'à Varna, tout le long du Danube et surtout dans les districts de Svichtov, Roustchouk (des vins blancs), districts de Pleven, Vratza, Tirnovo et Varna (vins rouges).

Pied des Balkans et de la Sredna-Gora, de Tatar-Pazardjik à Mesemvria (principalement excellents vins rouges) : districts de Tatar-Pazardjik, Stara-Zagora et Sliven.

Versants nord des Rhodopes : Stanimaka (vins épais rouges) et Perontchtitza, département de Philippopoli.

Le rendement est très inconstant, à cause des sensibles variations climatériques que l'on rencontre dans ce pays : sur le plateau de Sofia, à 600 mètres au-dessus de la mer, bien qu'on soit dans la zone tempérée, il n'est pas rare en effet d'avoir en hiver 31 et 32 degrés au-dessous de zéro. C'est ainsi qu'en 1894 on a récolté 2,168,500 hectolitres de vin correspondant à une moyenne de 21 hectolitres par hectare. En 1896 à cause de la saison favorable qui entrava les maladies, on récolta 5 millions d'hectolitres.

La Bulgarie, avec une population de 3,315,000 habitants, consomme environ 3 millions d'hectolitres de vin par an : elle aurait donc assez souvent une surproduction qui constitue un stock pour les années de déficit, le pays n'étant pas encore bien préparé pour l'exportation.

Il est arrivé que dans les années où le produit était abondant, mais non de qualité supérieure, on a payé le moût à raison de 3 fr. 50 le quintal au lieu de 6 à 7 francs en moyenne, et ce surtout dans les provinces où la récolte était la plus forte. D'autres années, le vin nouveau se payait 35 francs l'hectolitre. Dans des régions on a payé le vin jusqu'à 70 et 80 francs à cause de la difficulté des communications avec l'intérieur du pays. Le phylloxera paraît être très énergiquement combattu. Tous les ans, au prin-

IMPRIMERIE NATIONALE.

temps, on fait de nombreuses recherches et on cherche à isoler autant que possible les nouveaux centres d'infection découverts.

Les meilleurs vins qui se produisent en Bulgarie sont les vins rouges de Plewna, Varna et Sonhindol. On rencontre du vin de Plewna vieux, de couleur rouge rubis, déjà légèrement dépouillé, avec tendance à la nuance pelure d'oignon, bien connue dans les vins fins français : il est parfaitement sain, bien conditionné, excellent comme vin demi-fin de table : la teneur alcoolique s'élève jusqu'à 12,5 p. 100. Ce vin est fait avec un raisin du pays dit *gamsa;* on le laisse fermenter un peu avec la vinasse, jusqu'à ce qu'on trouve que la couleur est suffisante.

Le vin de Sonhindol acquiert, en vieillissant, un bouquet assez fin et délicat, mais une légère saveur de marc en diminue souvent le prix. Il est certain, toutefois, que ce vin, ainsi que celui de Plewna, si on les prépare avec soin, peuvent devenir des produits capables de faire concurrence dans le pays aux bordeaux ordinaires d'exportation.

Le vin de Sandrow vient d'une propriété voisine de Varna, qui appartenait au prince de Battenberg et appartient maintenant à l'État. Ce vin est mis dans le commerce sous le nom pompeux de Château Sandrow et il constitue certes un bon vin qui rappelle quelques-uns des types fabriqués dans l'Italie centrale avec le raisin Picot. A Sofia, on le vend au détail 3 fr. 25 la bouteille, ce qui est un peu cher, mais cela tient à ce que les communications entre Varna et Sofia sont peu aisées.

A signaler aussi un vin blanc de Tchirpan, d'une couleur paille foncée, légèrement parfumé, mais un peu trop corsé et tannique pour un vin blanc fin.

Jusqu'ici la Bulgarie n'a qu'une faible importation de vin qui se compose presque exclusivement de vin turc, des environs d'Andrinople, utilisé pour les coupages.

Il est en général sain, assez tannique et a une richesse alcoolique de 12 à 14 degrés. Il est incontestablement meilleur que le vin de Macédoine qui envahit actuellement les marchés serbes voisins, mais il a aussi un arrière-goût étrange, on croirait qu'il a été mis auprès du fromage en fermentation. Le prix en est de 7 à 12 francs l'hectolitre suivant la qualité et sur place.

Le droit de douane sur les vins est de 20 p. 100 *ad valorem,* calculé en général d'après les factures ou les connaissements : le prix des vins turcs est évalué à raison de 25 à 35 centimes le litre.

Dans ces conditions l'importation sur une vaste échelle des vins étrangers en Bulgarie ne paraît pas possible. Il y a lieu toutefois de tenir compte de la difficulté des transports à l'intérieur, laquelle a pour résultat de faire qu'un hectolitre de vin paye moins comme frais de transport pour venir de Grèce et d'Italie par mer aux bouches du Danube et de là remonter jusqu'aux divers ports bulgares que pour venir du centre de la Bulgarie aux rives du fleuve. Or c'est précisément sur ces rives que se trouvent les districts phylloxérés qui ont le plus besoin de vin : par suite, il est possible qu'une certaine quantité de vin français y trouve un débouché. Un grand nombre de bâtiments remontent le Danube pour y charger des grains et beaucoup arrivent souvent sur lest; ils auront plus d'avantage à pouvoir apporter des cargaisons de vin. Le problème se résout

dans une question de prix, il faut donc tâcher de trouver les moyens de fournir un bon vin de demi-coupage à un prix inférieur à celui qui est demandé par les producteurs indigènes.

D'ailleurs l'industrie vinicole se développe sans cesse dans le pays, en partie grâce à l'État qui y pousse par la création d'écoles théoriques et pratiques de viticulture et par faveurs spéciales accordées aux commerçants en vins.

46 exposants avaient présenté une centaine d'échantillons. Les récompenses ont été les suivantes : 1 grand prix, 5 médailles d'or, 13 d'argent, 11 de bronze et 11 mentions honorables.

Ce sont les vignobles princiers d'Euxinograde qui ont obtenu le grand prix.

CROATIE-SLAVONIE.

La Croatie-Slavonie avait 5 exposants qui ont présenté des vins rouges et blancs de Zalenika, de Grascoïna, de Ranina, de Moslas et des vins mousseux.

ÉQUATEUR.

Le Comité d'organisation de l'Équateur pour l'Exposition a présenté trois ou quatre échantillons de vin. On ne signale pas de récompenses.

Ni la République Argentine, ni le Chili, qui avaient, en 1889, envoyé de nombreux échantillons de bons vins, n'ont exposé cette fois. Le Brésil s'est également abstenu.

ESPAGNE [1].

L'Espagne a réuni, pour la soumettre au Jury, une superbe collection, surtout en ce qui concerne les vins de liqueur. Nous avons retrouvé le malaga si chaud, avec son bouquet si pénétrant ; le pedro ximénès absolument exquis par le moelleux, le velouté, le fondu, la finesse, la suavité, la pureté et l'intensité du bouquet ; les xerès liquoreux et parfumés ou secs, à bouquet très suave ; les moscatels divers, très savoureux et d'une franchise de goût remarquable ; des malvoisies ; des vins de Rota, rouges et liquoreux ; l'alicante, etc. A côté de ces vins sucrés, nous avons vu des vins de consommation courante, bien faits, et de gros vins colorés et alcooliques, servant de matière première pour les coupages. C'est ainsi que les provinces d'Alicante, d'Alava, de Logrono et de Valence ont de très beaux produits. Parmi les vins de consommation courante, c'est celui de Valdepenas que, d'un commun accord, nos voisins d'au delà les Pyrénées placent au premier rang. Par sa fraîcheur et son fruité, il mérite cet honneur. Au point de vue français, nous considérons comme les meilleurs les vins rouges de la Catalogne (Barce-

[1] Nous avons reçu de M. J. Santarelli, président de la Chambre de commerce espagnol à Paris, la plus grande partie des documents que nous publions ici sur l'Espagne.

lone, Tarragone, Lérida, Gerone, etc.), des provinces d'Alicante et de Valence, de celles de Zamora, des Riojas et de la Manche. Les contrées où l'on trouve le plus de vins blancs de coupage sont la Catalogne, les deux Castilles, l'Estramadure et l'Andalousie.

La production vinicole de l'Espagne et des îles adjacentes comprend tout d'abord deux catégories de produits :

1° Les vins généreux ou vins de liqueur ;

2° Les vins ordinaires ou de consommation courante,

Vins de liqueur. — Cette catégorie de vins, qui constitue l'un des commerces les plus importants de l'Espagne, comprend les vins généreux de l'Andalousie, et notamment ceux de Jerez et de Malaga : la dénomination de vins généreux, dont la valeur n'est pas équivalente de celle de vins de liqueur, appartient exclusivement aux produits de ces deux dernières régions. Cependant le développement de l'exportation et les besoins des marchés extérieurs en rapport avec l'évolution qui, périodiquement, se produit dans la consommation de chaque pays, ont fait naître, depuis un laps de temps relativement court, d'autres catégories de vins de liqueur d'ailleurs que de l'Andalousie, et qui, tout en faisant maintenant partie de la branche en question, ne constituent pas cependant des vins généreux proprement dits. Tels sont, par exemple, divers types de la Catalogne dont il sera question plus loin.

Les besoins auxquels nous faisons allusion ont fait également naître les *mistelles* qui, tout en n'étant pas admises en général à l'importation sous le même régime que les vins de liqueur, ne peuvent cependant être écartées de la même catégorie, quoique le système suivi pour leur élaboration soit différent.

Cependant, les vins généreux les plus renommés, ceux qui, à eux seuls, ont constitué à un moment donné l'une des principales richesses de l'Espagne, sont les *vins de Jerez,* dont les vignobles comprennent la partie la plus importante de la province de Cadix ; le vignoble de Jerez produit des vins secs et des vins doux. Les principaux types de vins secs sont :

Les jérès Finos, les jérès Amontillados, les jérès Olorosos.

Ces types constituent la catégorie qu'on peut appeler des *grands vins,* et c'est à eux, notamment, qu'il faut attribuer la renommée dans le monde entier des vins de Jerez.

La production des vins doux des vignobles de Jerez comprend le pedro ximénès et le moscatel.

Ce sont des vins exquis justement appréciés sur les principaux marchés et dont le pedro ximénès a souvent mérité le nom de *roi des vins doux.*

En outre, nous devons mentionner deux types différents qui se récoltent dans la province de Cadix et qui sont aussi des plus estimés sur les marchés vinicoles : l'un est le manzanilla, vin très fin et pâle, originaire de San Lucar de Barrameda, une véritable spécialité par son bouquet exquis et son faible degré alcoolique de 15, qui lui permet néanmoins de se conserver ; ce vin se consomme en forte proportion dans les provinces de Cadix et de Séville ; il s'exporte en Angleterre et vers les ports de l'Amérique du Sud.

L'autre type, dont il est question ici, est le tintilla de Rota, vin très liquoreux, de couleur très foncée et de peu de degré; il se récolte presque exclusivement à Rota (province de Cadix), d'où il tire son nom. Il provient d'un raisin à petit grain et très noir appelé *tintilla,* dont on récolte une faible quantité; les lieux de sa consommation principale sont en France et en Angleterre; c'est un vin qui arrive à obtenir des prix très élevés.

Les vins de Jerez sont produits par des cépages dont les variétés, beaucoup moins nombreuses aujourd'hui qu'autrefois, sont encore assez diverses. Cependant, on peut dire qu'en dehors de six variétés pour les vins secs et de trois pour les vins doux, il n'y a plus d'intérêt matériel à étudier ou à désigner les autres, car les neuf principales constituent la presque totalité du vignoble.

On remarque le palomino blanco (cépage qui produit la majeure partie des vins secs de premier cru), le mantuo de Pila, le castellane (cépages dont les variétés produisent de bons vins de classe courante), enfin le perruno et l'albillo (ces variétés produisent des vins secs très estimés aussi).

Pour les vins doux : pedro ximénès, moscatel (cépages d'où proviennent les vins doux supérieurs).

Des études très intéressantes faites en vue de la classification des terrains sur lesquels se trouvent les divers crus de Jerez, il résulterait qu'en réalité on ne peut considérer que comme appartenant à deux types l'ensemble du vignoble : les terrains calcaires et les terrains argileux.

On a, jusqu'à ces temps derniers, considéré comme type sablonneux une extension assez grande du vignoble, mais en réalité le fond de ces terrains n'est autre qu'argileux, la partie sablonneuse ne constituant qu'une couche superficielle plus ou moins épaisse, suivant les endroits.

Les terrains calcaires produisent les vins du premier cru, vins qui atteignent les plus hauts prix que puissent obtenir le produit de la vigne et dont *Macharnudo* est le plus renommé.

Les terrains argileux produisent des vins secs et doux de classe courante, mais, par contre, la production est supérieure d'un tiers environ par hectare à celle des terrains calcaires.

On vendange tard à Jerez : on attend en effet que le fruit atteigne le maximum de maturité. En outre, le raisin ne va pas immédiatement au pressoir, mais il est étendu sur des paillassons où on le laisse exposé au soleil : suivant le type qu'on désire obtenir, les grappes restent ainsi exposées à la chaleur pendant un ou plusieurs jours.

Les moûts sont mis dès le premier moment dans des pipes (botas) de 5 hectolitres et immédiatement emmagasinés dans les chais (bodegas). C'est là que la fermentation se produit; elle n'est en général terminée que vers le quatrième mois après les vendanges. On soutire vers fin janvier, ou commencement février, et dès ce moment commence la fermentation lente qui ne finit que vers la troisième année après la récolte. Ceci explique pourquoi les vins de Jerez ne sont jamais exportés avant la troisième année. Comme

règle générale, ils ne le sont plutôt qu'entre la quatrième et la cinquième, pour peu qu'il s'agisse de vins pouvant obtenir un prix moyen au moins.

D'après les dernières statistiques officielles, la superficie du vignoble de Jerez, en 1899, était de 20,514 hectares dont la production moyenne a été de 23,70 quintaux métriques de raisins par hectare. La récolte de 1899 a été de 486,120 quintaux de raisins sur lesquels 447,334 furent destinés à la vinification, et le restant à la consommation directe ou à tout autre emploi.

Cette quantité de raisins a produit 352,459 hectolitres de vin, et si, on ne peut qualifier réellement de très bonne une pareille récolte, elle peut être considérée au moins comme moyenne, alors que la même année, sur 49 provinces espagnoles, 17 ont été qualifiées respectivement de mauvaises.

La deuxième région d'Espagne produisant des vins notoirement généreux est celle de Malaga. Là ce sont les vins doux qui dominent et tout le monde sait jusqu'à quel point leur exportation dans tous les pays du monde a été importante depuis des temps immémoriaux. Certes, les exportations se sont beaucoup restreintes dans les pays d'Amérique, principaux débouchés d'autrefois, mais, par contre, l'extension prise par ces vins dans l'intérieur de l'Europe a compensé, sinon totalement, du moins dans une bonne proportion, les pertes des anciens marchés.

Suivant les derniers renseignements du Ministère d'agriculture d'Espagne, en 1889 le vignoble de Malaga comprenait 10,434 hectares, ayant produit une moyenne de 25 quintaux métriques par hectare, soit un total de 208,921 quintaux de raisins, dont seulement 45,927 ont été destinés à la vinification; le reste, en dehors d'une proportion relativement faible destinée à la consommation immédiate, est consacré à ce grand commerce de raisins secs de table qui a valu à Malaga une renommée justement méritée. Ces 45,927 quintaux de raisins destinés à la vinification ont produit 21,129 hectolitres.

Nous avons parlé plus haut des types de vins de liqueur que les besoins du commerce ont fait naître et que principalement la Catalogne s'est consacrée à produire. Aujourd'hui, cette région exporte, sur des marchés importants, les vins dits de *Tarragone,* plus spécialement appelés en France porto de Tarragone, et, en outre, des quantités considérables de grenaches bien fruités et de finesse remarquable, ainsi que des muscats récoltés notamment à Sitjès, lesquels, sans avoir le cachet des moscatels du Midi de l'Espagne ou de la France, ne manquent cependant ni de finesse, ni de fruit.

Puis enfin, aussi bien dans cette région de la Catalogne que dans celle de Valence et de la Manche, on fait des quantités importantes de mistelles rouges et blanches. Ce sont des vins mutés à l'alcool. On emploie, en général, d'excellents trois-six de vin, qui produisent des mistelles dont la supériorité est bien connue en France et dont le degré de liqueur atteint en moyenne de 10 à 11; et s'il est vrai que ces vins ne prennent le nom de liqueur que par cette opération spéciale de concentration du sucre, la fermentation ayant été empêchée ou du moins arrêtée dès son premier mouvement, nous croyons qu'en réalité ces vins doivent être inclus dans la même catégorie que les autres, du

moment surtout qu'il est fait une distinction entre les vins de liqueur en général et les vins généreux.

Vins ordinaires. — Les vins rouges et blancs du vignoble espagnol ont été justement appréciés dans tous les pays de consommation, et notamment en France où les besoins de ces dernières années ont permis d'apprécier leurs qualités.

Ce sont des vins dont les types diffèrent beaucoup suivant les régions qui les produisent, mais dont, en général, on remarque la beauté en couleur, la richesse en alcool et en extrait sec. Ce sont des vins à chair et à terroir, mais le terroir, en général, ne provient que d'une vinification insuffisante, moins négligée par ignorance ou manque de soins que pour permettre d'exporter la marchandise à des prix appropriés aux besoins des marchés destinataires.

La principale classification qui peut être faite des vins ordinaires est la suivante :

Vins rouges. — Les Rioja sont des vins fruités, de couleur rouge vif, dont le degré en moyenne ne dépasse pas 12; ils peuvent être considérés jusqu'à un certain point comme frais, et ils se prêtent plus que tous autres à faire, par une simple bonne méthode de vinification et de soins, des produits absolument supérieurs et se rapprochant plus que tous autres d'Espagne des vins français.

Ces vins étaient, il y a quelques années, exportés facilement en France et à des prix modérés, tant que les arrangements entre la France et l'Espagne ne faisaient pas sentir aux producteurs et aux négociants espagnols la nécessité, éprouvée depuis, de rechercher de nouveaux débouchés.

Les Aragon, dans une région où l'on remarque principalement les vins de Huesca, atteignent souvent de 14 à 15 degrés et leur type peut être qualifié de bon vin, vineux, droit de goût : c'est l'un des vins d'Espagne qui s'est le mieux prêté pour le coupage avec les vins français.

Les Benicarlo, l'un des premiers types qui furent introduits en France, ne constituent plus pour ainsi dire comme alors une marque et se confondent avec l'ensemble des vins de Murcie, Alicante, Valence.

Les Alicante ont une tenue et un degré qui, en rapport avec leur prix modeste, les ont toujours fait rechercher de l'importateur européen.

Les Valence proviennent de la région du même nom dont la récolte a atteint le maximum obtenu dans une province quelconque et dont le vignoble a une superficie de 104,499 hectares ayant produit, en 1899, 2,968,960 hectolitres.

Les Priorato et, en général, les vins de la Catalogne, par la diversité de leurs types, ont permis à cette contrée d'Espagne d'étendre ses exportations à tous les pays du monde; ces produits sont intelligemment travaillés et élaborés au goût de chaque pays. Le débouché de la Catalogne a pris de telles proportions qu'elle peut aujourd'hui, ou plutôt depuis de longues années déjà, importer des quantités considérables de vin des provinces limitrophes pour ses propres besoins, ceci indépendamment des quantités

fabuleuses qui traversent la région pour être embarquées dans les ports de Barcelone et de Tarragone, ou pour être mises en chemin de fer pour profiter des tarifs réduits de pénétration.

Les Navarre et les Castille, et autres de moindre importance, sont également des vins estimés, mais dont le mouvement d'exportation est toujours resté relativement restreint, par suite ou de leur emploi dans le pays ou de la cherté des transports.

Nous avons cité les principaux types, mais nous devons ajouter que pas une seule des quarante-neuf provinces de l'Espagne n'est sans produire du vin.

L'étude des vins rouges de certains départements offre pour les œnologues le plus grand intérêt, leur nature et leur composition sont véritablement remarquables, tout en offrant moins d'intérêt au commerce étranger qui tient avant tout à des types suivis et bon marché et qui par conséquent donne toujours sa préférence aux types des provinces qui produisent des quantités importantes.

Vins blancs. — La production des vins blancs, qui a toujours été importante en Espagne, a pris un développement considérable par suite des demandes, d'abord du marché français, ensuite de l'Amérique, et tout dernièrement de la Suisse. Des quantités considérables de ces vins ont toujours été consacrées à la distillation, et notamment depuis que les exportations d'eaux-de-vie de vin, intelligemment élaborées et vieillies, ont pris tant d'extension. Aussi, l'importance du vignoble s'est considérablement accrue depuis quelques années.

La production est représentée par quatre types principaux qui sont :

Les vins de la Manche, au centre de l'Espagne; les vins de Séville et de Huelva, dans l'Andalousie, et ceux de Vilafranca de Panadès, à l'Est.

En réalité, ceux de Séville et de Huelva ont toujours formé un ensemble, dont les qualificatifs de Séville ou de Huelva ont plutôt suivi le type et le prix que l'origine.

En effet, sous le nom de Séville, ont été vendus des vins possédant plus de finesse et moins chargés en couleur.

Ceux appelés Huelva, sans différer très essentiellement des premiers, ont subi plutôt une cote inférieure et ont été représentés par des types un peu plus lourds, de bonne tenue, mais se madérisant facilement.

Les vins de la Manche, comme ceux de l'Andalousie, ont trouvé en France un écoulement considérable, alors que ceux de Vilafranca sont presque exclusivement exportés en Suisse, ces vins s'assimilant mieux que tous les autres aux vins blancs suisses en général et, notamment, à ceux du canton de Vaud.

Les exportations qui, depuis longtemps ont été faites en France, ont été destinées non seulement à la consommation, mais aussi dans une forte proportion à la fabrication des vermouts et les principales marques françaises de ce produit ont toujours donné leurs préférences aux vins de l'Andalousie qui, corsés et de plus de degrés que ceux des autres

régions, possèdent l'avantage, comme nous l'avons déjà dit, de se madériser relativement vite.

La production espagnole de la récolte de 1899 a été de 21,152,991 hectolitres et à la même époque la superficie totale plantée en vignes était de 1,459,768 hectares. L'Espagne a exporté aux différents marchés d'Europe et d'Amérique des quantités considérables de raisins. Ces envois ont atteint, cette même année, la quantité de 176,716 quintaux métriques.

L'archipel des Baléares a son importance particulière; il est essentiellement agricole; son isolement et l'absence de matières premières, aussi bien que de gisement de houille, le mettent, d'ailleurs, dans une situation peu propice à un grand développement industriel.

La culture la plus importante de l'archipel, tant pour l'étendue des terrains qui lui étaient consacrés que par les bénéfices qu'en retirait le cultivateur, a été celle de la vigne. Mais à dater de l'expiration, en 1892, du traité de commerce franco-espagnol, le grand mouvement d'exportation vers la France des vins de Majorque s'est arrêté brusquement. Enfin, la reconstitution du vignoble français coïncidant avec l'invasion rapide des vignes majorquines par le phylloxera, la viticulture passe ici par une terrible épreuve. Des 23,000 hectares plantés en vigne 12,500 sont détruits complètement, 9,500 produisent encore, 1,000 seulement sont indemnes. La production totale des Baléares, qui atteignait presque 1 million d'hectolitres de vin, ne s'est pas élevée, en 1899, à plus de 65,000 hectolitres, dont 5,000 à peine ont été exportés. Cette année l'Archipel a donné 154,093 hectolitres. Il faut remarquer que cette production restreinte dépasse la consommation locale, le viticulteur se voit donc dans la nécessité de livrer son vin à la distillerie.

Parmi les nombreuses variétés de vignes cultivées dans les Baléares, les plus connues sont les suivantes :

Le moscatel et moscatel romain, le malvoisie, le mollar, le montona, le pedro jimenez, le giro, le pampolrodat et l'aigomel qui donnent des vins liquoreux et généreux.

Le batista, l'escursach, le garnache, le juanillo et le vinater qui, avec le gorgollona et le valent blanc, produisent les vins de table.

Enfin, les variétés à grand rendement, tels le jogonen qui donne jusqu'à 150 hectolitres par hectare, le valent noir riche en couleur, le lopez, l'œil de lièvre, l'arganusa, le sabater, l'alelnya, etc.

Le rendement de ces divers cépages varie naturellement selon l'espèce et, aussi, selon la qualité du sol où il est planté.

Le gorgollona, base des vins rouges de Majorque, produit, dans les districts de Palma et d'Inca, de 1,600 à 2,200 kilogrammes de vendanges par hectare dans les années ordinaires, tandis que le jogonen, dans un bon terrain et dans une bonne année, arrive à donner dix fois plus, soit 16,000 kilogrammes de raisins par hectare.

Voici par province, d'après le Ministère de l'agriculture, la statistique vinicole de 1899 :

	SUPERFICIE PLANTÉE. — hectares.	PRODUCTION. — hectolitres.
Valence	104,499	2,968,960
Alicante	104,181	1,743,976
Barcelone	44,756	1,506,438
Saragosse	95,200	1,480,340
Tarragone	109,350	1,277,092
Castellon	51,362	860,082
Logroño	47,363	848,010
Huelva	9,115	839,202
Albacete	43,362	835,811
Lérida	39,800	834,081
Valladolid	107,272	693,968
Huesca	52,837	660,750
Murcie	32,362	511,766
Navarre	42,950	505,861
Ciudad Réal	64,839	484,253
Teruel	27,100	480,553
Pontevedra	6,356	469,365
Madrid	63,193	421,611
Zamora	52,969	407,890
Burgos	38,000	395,413
Orense	11,904	335,774
Seville	10,001	282,187
Cadiz	20,514	252,451
Avila	13,445	216,001
Salamanque	14,645	209,167
Baléares	10,685	281,228
Tolède	42,810	200,515
Léon	20,561	141,328
Palencia	22,948	118,580
Gérone	8,515	114,617
Badajoz	17,805	113,069
Guadalajara	23,400	112,368
Canaries	33,114	105,578
Alava	14,400	79,910
Lugo	2,435	77,011
Cuenca	24,083	76,980
Cacérès	11,260	60,086
Cordoue	12,461	40,305
Almeria	2,572	33,477
Oviedo	2,320	28,624
Ségovie	10,438	27,174
Malaga	10,434	21,129
Soria	4,024	20,116
Corogne	786	17,412
Grenade	4,620	14,572
Biscaye	728	13,932
Santander	831	7,825
Guipuzcoa	625	1,090
Jaen	578	664
TOTAUX	1,459,768	21,152,991

En ce qui concerne la production de 1900, la statistique établie par la junte consul-

tative agronomique, d'après les données recueillies par les ingénieurs du service agronomique national, nous permet d'en dresser, par province, le tableau suivant :

	hectolitres.		hectolitres.
Alava	121,348	Logrono	1,522,523
Albacete	228,322	Lugo	35,546
Alicante	1,874,954	Madrid	161,348
Almeria	28,285	Malaga	15,983
Avila	333,712	Murcie	424,161
Badajoz	118,227	Navarre	616,777
Baleares	154,093	Palencia	500,879
Barcelone	1,147,252	Pontevedra	518,216
Burgos	1,212,591	Salamanque	256,363
Cacérès	70,925	Santander	6,508
Cadix	94,684	Segovie	32,660
Canaries	125,710	Séville	249,956
Castellon	820,120	Soria	82,852
Ciudad Real	534,458	Tarragone	1,418,534
Cordoue	58,720	Teruel	360,668
Corogne	24,811	Tolède	303,284
Cuenca	480,429	Valence	2,452,678
Gérone	186,240	Valladolid	1,009,483
Grenade	15,266	Biscaye	15,935
Guadalajara	94,738	Zamora	357,937
Guipuscoa	1,030	Saragosse	1,353,373
Huesca	903,160		
Léon	260,023	Total	22,559,033
Lérida	906,104		

Cette quantité a été fournie par une étendue vignoble de 1,407,343 hectares.

On commence fortement à se plaindre. La pénurie des affaires sur tous les marchés espagnols et les bas cours qui se pratiquent maintenant pour les divers types de vin ne stimulent pas le viticulteur à soigner sa production que la distillerie absorbe en majeure partie. Cependant il y a quelques maisons qui exportent encore sur les marchés de la Plata et qui peuvent payer 2 et 3 pesetas de plus par hectolitre que la distillerie. En admettant que le supplément de récolte trouve sortie sur les autres marchés d'exportation et alimente la consommation intérieure, il est bien difficile aux commerçants de payer 1 peseta ou 1 pes. 50 par hectolitre au-dessus des cours pratiqués par les distillateurs. Toutefois cette majoration ne suffit pas à couvrir les frais spéciaux que les cultivateurs ont à supporter, soit pour le sulfatage, le soufrage et les autres soins si nombreux dont la vigne a besoin. En ce cas, le propriétaire se désintéressant de la qualité s'attache plutôt à produire la quantité. Par suite, on craint que les beaux vins rouges corsés, de bonne tenue et de conservation, ne disparaissent complètement des régions où on les trouvait jadis en abondance. Il faudra compter davantage sur les événements atmosphériques, qui peuvent dans beaucoup de cas avoir une certaine influence sur la nature des vins, que sur les soins apportés par le producteur. Cependant actuellement il

y aurait avantage à avoir de beaux vins de coupage, car ce sont les seuls qui peuvent donner lieu à quelques transactions.

La difficulté pour se créer aujourd'hui de nouveaux débouchés est excessivement grande. L'Espagne, comptant surtout sur le grand marché français pour se soulager du trop plein que pourraient produire ses récoltes, se laissa devancer sur les autres centres de consommation par l'Italie qui prit des mesures radicales, dès que la France lui ferma ses portes et créa des primes d'exportation qui stimulèrent le commerce et lui permirent de se créer des débouchés en Amérique où les nombreuses colonies italiennes qui y sont installées furent des auxiliaires très précieux pour la propagation de la consommation des vins italiens. Le traité avec l'Autriche favorisant spécialement l'entrée des vins d'Italie fut le couronnement de l'œuvre.

Quelques maisons de Valence expédient sur les marchés de l'Amérique du Sud, principalement à Montévideo et Buenos-Ayres. Au Brésil on n'envoie plus que quelques petits lots sans importance. Cuba et Porto-Rico font l'objet de quelques transactions, cependant les quantités expédiées ne représentent pas le 30 p. 100 de ce que recevaient ces deux îles avant la séparation de l'Espagne.

En Europe, la situation est tout aussi critique. L'exportation vers la France n'atteint plus qu'un chiffre très réduit; à peine si l'on arrivera à 1 million d'hectolitres.

Les demandes de Suisse n'ont plus l'importance des années précédentes à cause du bon marché des vins français. En ce qui concerne la Belgique, la Hollande, l'Allemagne, la Russie, la Norvège, etc., les lots que reçoivent ces pays sont de trop minime importance pour avoir une influence quelconque sur les cours.

L'exportation des vins espagnols pendant l'année 1900 a été de 3,818,111 hectolitres évalués à 76,362,220 pesetas. En 1899, l'exportation avait été de 4,794,081 hectolitres pour 95.881,623 pesetas, soit une différence contre 1900 de 975,970 hectolitres et 19,519,403 pesetas. Dans cette différence, la France est comprise pour 904,645 hectolitres, le restant de l'Europe et l'Afrique pour 88,976, Cuba et Porto-Rico 8,243, l'Amérique 29,619 hectolitres. L'Angleterre offre une consommation plus élevée de 37,072 hectolitres, l'Asie et l'Océanie 18,441. En vins de Jerez et similaires l'exportation a été de 44,376 hectolitres en 1900, évalués à 5,325,120 pesetas contre 47,019 en 1899 et 5,642,336 pesetas. La France présente une augmentation de 4,559 hectolitres et l'Angleterre une baisse de 3,281. Comme on le voit les viticulteurs ont le droit de s'alarmer de cet état de choses.

372 types avaient été envoyés par 304 exposants; le Jury leur a décerné 5 grands prix, 22 médailles d'or, 18 d'argent, 22 de bronze et 8 mentions honorables.

ÉTATS-UNIS.

Les vignobles des États-Unis, la plupart situés en Californie, ont envoyé nombre d'imitations de vins français, allemands et italiens, ainsi que des eaux-de-vie étiquetées

cognac. Beaucoup de ces produits n'ont pas grande valeur, ils ont des goûts particuliers qui ne conviennent pas à nos palais. Cependant quelques-uns, plus nets, ont obtenu divers succès.

D'après l'*American Wine Press* de New-York, la récolte des vins aux États-Unis se serait élevée, pour l'année 1900, à 1,430,000 hectolitres, fournis dans les proportions suivantes par les différents États de l'Union :

	gallons.	hectolitres.
États du Sud	3,000,000	136,200
New-York	5,000,000	227,000
Ohio	3,000,000	136,200
États de l'Ouest	1,500,000	68,100
Californie	17,500,000	794,500
Autres États	1,500,000	68,100
TOTAL	31,500,000	1,430,100

La viticulture n'a, en définitive, qu'une importance très secondaire aux États-Unis. Cependant, le développement de l'industrie viticole, en Californie, dit un rapport de consul français, a été remarquable depuis vingt ans.

Des horticulteurs ont été envoyés en Europe pour y recueillir les meilleurs cépages du Médoc, de la Bourgogne, du Rhin, d'Italie, etc. Ces cépages ont été distribués dans les comtés viticoles de la Californie, mais le sol particulier de ce pays a changé la nature de ces plants qui, en général, donnent aujourd'hui des vins très alcoolisés et sans bouquet.

Les vignerons californiens ne conservent qu'une quantité restreinte de vins dans leurs caves, et cela pour deux raisons : la première, c'est qu'ils ont généralement besoin d'argent, et la seconde, c'est que les vins de cette côte se conservent difficilement.

La superficie des vignobles atteint actuellement 80,000 acres; leur production est en moyenne de 250,000 tonnes de raisin par an. Le rendement serait généralement de 4 tonnes à l'acre.

Le vignoble *Stanford* situé à Vina (comté de Theama) comprend 4,000 acres et celui de la colonie suisse-italienne situé à Asti (comté de Sonoma) environ 2,000 acres.

La récolte totale du premier de ces vignobles est estimée à 10,000 tonnes, environ, de raisin qui produisent 1,500,000 gallons de vins. A l'époque des vendanges, on écrase dans le cellier jusqu'à 500 tonnes de raisins par jour. La distillerie installée sur cette exploitation fabrique 75,000 gallons d'eau-de-vie.

C'est à Asti qu'a été construite une énorme citerne en ciment de la contenance de 500,000 gallons pour y emmagasiner la production de l'année. La vigne n'est cultivée que dans cet État de l'Union américaine et cependant le placement des vins de Californie est laborieux. L'Américain n'est pas amateur de vin (un demi-gallon par an et par tête).

Le phylloxera a causé de grands ravages en Californie. Dans le comté de Sonoma, infesté le premier, cette maladie s'est propagée lentement, mais, néanmoins, dans toutes

les sections. Ce n'est qu'en 1897 que sa présence a été constatée dans la vallée de Santa Clara, et, depuis cette époque, la production de ce district a été de beaucoup réduite.

Un grand nombre de vignobles ont été reconstitués au moyen de plants résistants. Nombre de vignerons ont été tellement éprouvés qu'ils n'ont plus les moyens de faire arracher les vieux plants et de les remplacer par des nouveaux.

Le phylloxera a presque entièrement ruiné le comté de Napa qui produisait autrefois de 4 à 5 millions de gallons de vin contre 3/4 de million aujourd'hui.

La production du vin qui n'était que de 2,500,000 gallons en 1867 (exportation, 245,000 gallons) a atteint son maximum en 1897, 35 millions de gallons (exportation, 15,155,330 gallons).

Par suite de la sécheresse qui a régné à la fin de l'année 1898, les rameaux de vignes n'ont pu se développer suffisamment en 1899, et la récolte de cette dernière année ayant mûri très rapidement, une grande quantité de raisins ont été séchés sur pied : les gelées de printemps et différents insectes (araignées rouges, vers blancs, etc.) ont également causé des dommages. Ce sont les raisons pour lesquelles la récolte n'a pas été normale. En effet, la production, en 1899, ne s'est élevée qu'à 16 millions de gallons, soit 10 millions de gallons de vin sec blanc et rouge et 6 millions de gallon de vin doux (muscat, porto, angélique, sherry, etc.).

Les médiocres récoltes des années 1898 et 1899 ont prévenu une accumulation des stocks de vins secs, qui sont très réduits et ne comprennent que des vins de deux ans.

Les prix élevés des raisins, qui de 10 dollars la tonne, en 1898, ont monté à 16 et 18 dollars en 1899, ont fourni une compensation aux vignerons, et étaient considérés comme très satisfaisants.

L'industrie vinicole est divisée en trois branches : la culture de la vigne, la fabrication du vin et la vente du vin.

L'association des *Wine Makers*, qui s'occupent de la fabrication du vin, a été dissoute et la plus grande partie de son stock, qui comprenait 3 millions de gallons et s'était altérée, a dû être distillée. Cette détermination pourra retarder le mouvement général de coopération qui semble nécessaire pour assurer la prospérité des exploitations agricoles et horticoles en ce pays.

La sophistication des vins s'est pratiquée sur une vaste échelle dans tous les États-Unis. Des vins adultérés, expédiés au Mexique, ont été retournés; on demande qu'une loi restrictive soit votée par la législature et que les vins expédiés soient analysés par des chimistes assermentés.

A la Nouvelle-Orléans, pendant quatre ans, le prix des vins ordinaires (clarets) s'est maintenu de 1 à 3 cents plus bas que dans les autres villes des États-Unis, en raison de la concurrence existant sur le marché de San Francisco entre la Société des producteurs et celle des marchands de vins.

Actuellement, les prix sont encore très réduits dans la capitale de la Louisiane qui offre des débouchés assez importants. Il est vrai que les qualités supérieures de vins n'y sont généralement pas expédiées.

On estime que le total général des exportations par voie maritime et voie ferrée (65,000 fr.) aurait atteint 16,500,000 gallons, c'est-à-dire dépassé la production. Les expéditions générales s'étaient élevées en 1898 à 16,610,982 gallons avec une production de 18,529,000 gallons. Les envois directs à destination de l'Europe ont diminué en 1899, malgré la publicité tapageuse faite par les exportateurs californiens. De 82,254 dollars en 1898, leur valeur est tombée à 56,695 dollars en 1899 (167,074 gallons et 21 caisses). L'envoi de trois caisses d'échantillons, en France, au cours de l'année 1898, n'a pas été renouvelé.

Les marchés de l'Est étant en condition favorable pour l'écoulement des vins et les prix de transport devant être augmentés à courte échéance par les compagnies de chemins de fer, les exportations se sont accrues, vers la fin de l'année.

Les marchands de vins ont lutté, autant qu'il était en leur pouvoir, pour faire échouer la prise en considération d'une loi présentée à la commission du commerce intérieur à Washington, laquelle n'aurait permis la vente que sous les noms des districts où ils auraient été récoltés. Les marchands prétendent que le vote de cette loi serait de nature à nuire à leurs intérêts, car il faudrait remplacer les noms de *Champagne, Cabernet, Sauvignon, Chablis, Château-Yquem, Château-Margaux, Château-Laffite,* etc., par ceux de *Cloverdale, Napa, Santa Clara,* etc., qui ne jouissent pas d'une même faveur auprès du public.

Il est utile de faire remarquer que les appellations *Sauterne* et *Riesling* désignent maintenant ici deux qualités de vins blancs, comme les noms *Zinfandel, Claret* désignent des qualités de vins rouges.

Les marchands californiens qui, récemment, semblaient très indisposés contre certains horticulteurs de l'Est de l'Union qui avaient apposé des étiquettes portant les mots *California Peaches* (pêches de Californie) sur des caisses de fruits récoltés sur la côte de l'Atlantique, ainsi que contre des producteurs de prunes de l'État d'Orégon qui expédiaient des caisses de fruits revêtues de l'inscription *Santa Clara,* trouvent tout naturel et même flatteur pour les Français de leur emprunter le nom de leurs crus renommés.

La plus grande partie des vins exposés venaient de la Californie; mais d'autres régions vinicoles des États-Unis ont été aussi représentées. Il y a eu des vins sucrés de Floride et des produits de la Géorgie avec un raisin spécial à l'Amérique; des vins provenant des vignobles de Charlottesville et Manassas, en Virginie; des échantillons des divers vins de la région du lac Keuka, y compris les vins champanisés, des vins mousseux et non mousseux de l'Ohio, etc.

D'une façon générale les vins ordinaires sont assez nets de goût, mais, loin de gagner en vieillissant, ils semblent perdre plutôt de leurs qualités. Ce ne sont pas des vins de garde; ils ont acquis toute leur valeur au bout de deux ans. Les rouges sont peut-être préférables aux blancs, ce qui ne saurait surprendre, car la plupart de ces derniers sont faits avec des raisins blancs et cuvent avec la grappe absolument comme les vins rouges. Le Zinfandel possède des qualités de fraîcheur qu'on ne retrouve pas dans certains autres cépages communs. Quant aux vins de luxe, obtenus avec les cépages importés de la

Bourgogne et du Bordelais, ils ne manquent ni d'arome ni de limpidité, mais ils n'ont pas le bouquet de nos grands crus. S'ils flattent de prime abord l'odorat, ils réservent des déceptions au palais. Ce sont des vins qui ne laissent pas une impression durable, qui ne disent rien une fois bus. Ils sont durs et âpres. Ce n'est pas là ce que recherchent les gourmets.

Les vins mousseux n'ont aucune élégance; bien que leur mousse soit assez agréable et dénote une préparation soignée, ils n'ont ni la finesse ni le cachet qui caractérisent nos champagnes.

On prête à M. Wiley, chimiste en chef du Département de l'agriculture à Washington, membre du Jury, et qui s'est occupé du classement des vins des États-Unis, le langage suivant :

Les vins américains ne sont pas appréciés chez nous comme ils devraient l'être. Vous pouvez chercher des crus américains sur les cartes des principaux hôtels et restaurants de New-York et des autres grandes villes, vous n'en trouverez pas un seul. Il est vrai que les Américains ne boivent pas de vin comme les Européens, et même à l'hôtel Waldorf-Astoria, si vous regardez dans la salle à manger remplie de convives, vous ne verrez probablement pas, sur le quart des tables, une bouteille de vin. Lorsque, dans des établissements de ce genre, on demande du vin, c'est toujours du vin importé; les clients ne peuvent pas en commander d'autres.

Le but principal de l'exposition des vins américains à Paris est moins de leur ouvrir un marché en France, ce qui équivaudrait à porter du charbon à Newcastle, que de démontrer aux Américains que leurs propres produits sont dignes d'être patronnés par eux. En ma qualité de membre du Jury des vins à l'Exposition de Chicago, j'ai été frappé du bien résultant pour les vins américains de la mise en parallèle avec les produits étrangers. Il est vrai que cela n'a pas produit grand effet sur le consommateur américain, mais le membre anglais du Jury a conçu une opinion si favorable des vins de Californie, qu'il en a fait l'objet d'un rapport spécial engageant ses compatriotes à en faire usage, et c'est principalement grâce à ce rapport que la consommation des vins américains a augmenté à Londres. Les vins américains ne seront pas exposés à Paris comme produits de tel vignoble ou de telle maison, mais comme groupe présenté par les États-Unis. Cependant, si les exposants le désirent, chaque vin particulier sera présenté au Jury des récompenses, de sorte que non seulement les États-Unis pourront obtenir une récompense pour l'ensemble de l'exposition, mais un grand nombre d'exposants pourront, individuellement, recevoir une mention spéciale.

Plusieurs de ces vins portaient des étiquettes avec des noms de crus français; ils ont dû être écartés. Les États-Unis comptaient 73 exposants ayant présenté 210 échantillons de vins et eaux-de-vie.

Les récompenses ont été les suivantes : 1 grand prix, 6 médailles d'or, 13 médailles d'argent, 20 médailles de bronze et 4 mentions honorables.

Le grand prix a été décerné au Département de l'agriculture de Washington pour l'ensemble des intéressants documents viticoles et vinicoles exposés.

GRANDE-BRETAGNE.

L'Angleterre n'était représentée dans la Classe 60 que par quelques échantillons de vins d'Australie et du Canada. Mais on sait que la Grande-Bretagne importe chez elle

d'assez fortes quantités de vins des grands pays vinicoles et qu'elle en exporte une certaine proportion dans les régions d'outre-mer.

Au commencement du XVIIe siècle, les vins légers de la Gironde et du Rhin tenaient la première place en Angleterre. En modifiant les droits perçus à l'importation, le traité de Methuen entre l'Angleterre et le Portugal (1703) a donné aux vins de cette dernière provenance un avantage marqué qui leur a permis de disputer la place aux « claret » et de les supplanter. Les vins d'Espagne aussi ont acquis, à ce même moment, une grande popularité chez nos voisins. La paix de 1814 a rendu aux vins de France une partie de leur ancienne faveur en réduisant la demande du côté du Portugal. Mais les consommateurs ont continué à rechercher les vins d'Espagne et ils se sont tournés aussi vers les vins du Cap, des types porto et sherry, admis à demi-droit comme produits des colonies. Les traités de 1860, qui ont inauguré une nouvelle politique commerciale, ont profité largement ensuite aux vins légers comme les bordeaux et les moselles. Depuis, le goût s'est tourné vers les vins plus corsés de France et d'Australie ; il s'est prononcé surtout en faveur du porto.

Toutefois, la France qui ne venait, au commencement du siècle, qu'au troisième rang dans le nombre des pays exportateurs de vins en Angleterre, avec 5 p. 100 seulement de l'approvisionnement total, alors que le Portugal y intervenait pour 75 p. 100 et l'Espagne pour 20 p. 100, s'est placée maintenant à leur tête. Nous envoyons, en moyenne, par an, 270,000 hectolitres de vins en Angleterre, quand l'Espagne en importe 180,000 hectolitres; le Portugal, 170,000 hectolitres; l'Italie, 70,000 hectolitres, et l'Australie, 30,000 hectolitres.

La consommation des vins en Angleterre n'est que d'un demi-gallon (4 litres 54) par tête et par an, quand celle des spiritueux est de plus d'un gallon et celle de la bière de 34 gallons.

Pour développer la consommation du vin chez nos voisins d'outre-Manche, il faudrait dissiper les préventions des sociétés de tempérance contre lui, en leur démontrant que cette boisson ne peut être, pour elles, qu'un auxiliaire; il faudrait aussi obtenir une réduction de droits.

Pour la Grande-Bretagne, nous avons, dans les dix dernières années, les chiffres moyens suivants, réduits conformément au système métrique :

		QUANTITÉS. — hectolitres.	VALEURS. — francs.
Vins.	Importation	750,000	145,600,000
	Exportation	50,000	13,200,000
	Consommation	680,000	"

AUSTRALIE.

En 1889, l'Australie avait organisé, au Trocadéro, une exposition très complète de ses vins. Cette fois, le nombre des exposants a été fort réduit, une dizaine au plus, et

IMPRIMERIE NATIONALE.

ils ne figurent même pas au catalogue. On ne trouve trace de ces vins que par les procès-verbaux de dégustation et les indications du palmarès.

Cependant le vignoble australien a une certaine importance, la culture de la vigne s'y poursuit depuis nombre d'années et on y rencontre des chais fort bien organisés, mais le phylloxera sévit aussi dans ce pays.

En 1896, année de la plus forte récolte, on a obtenu 5,761,000 gallons de vin, soit 261,000 hectolitres, sur 58,000 acres de vignes. La campagne 1897 a donné 196,297 hectolitres de vin, vendangés sur environ 59,000 acres de vignes en pleine période de production. L'étendue totale complantée de 1899 était de 60,519 acres, soit 24,208 hectares, et la récolte est montée à environ 205,000 hectolitres de vins. Le rendement moyen par hectare n'atteint pas 11 hectolitres. Une forte partie de la production n'est pas consommée dans le pays, ni même dans l'Océanie britannique. Elle s'exporte dans le Royaume-Uni, où les vins australiens viennent concurrencer les bordeaux.

Les vins australiens sont déjà très connus en Angleterre. Ils se vendent, à raison de 1 shilling ou 1 fr. 25 la bouteille, à la bourgeoisie aisée, en concurrence avec les bordeaux ordinaires et avec les vins d'Espagne dits *Tarragona*. Leur teneur alcoolique leur permet de ne subir que le droit de 1 sh. 3 d. par gallon. La réclame et, peut-être aussi, le chauvinisme impérial ont favorisé les marques spéciales de ces vins : le boomerang, l'arme des indigènes, l'émou, animal particulier à l'Australie. On ne compte pas, à Londres, moins de 17 maisons ou agences qui s'occupent du placement de ces vins, sans compter les succursales d'Écosse, d'Irlande et de la province.

La partie de l'Australie qui semble la plus importante au point de vue de la plantation de la vigne est certainement celle de Victoria.

Les vins produits dans cette région peuvent se diviser en deux classes distinctes : ceux imitant les vins d'Espagne, ou vins de liqueur, et nos gros vins alcooliques du Roussillon ; ceux qui se rapprochent de nos bordeaux, de nos bourgognes et des vins blancs d'Allemagne et de Hongrie.

En ce qui concerne les vins ordinaires, épais et forts en alcool, Victoria pourra peut-être en exporter plus tard.

On a essayé de faire des vins blancs mousseux, mais les résultats n'ont pas été satisfaisants.

Dans la région de Victoria, on distingue depuis quelque temps déjà les vins d'Yering, ceux des districts d'Yvanhoe, de Castlemaine, qui sont agréables ; les vins blancs n'y font point non plus défaut. L'Australie du Sud et Queensland ont aussi des produits dignes d'attention. La Nouvelle-Galles du Sud a des façons madère. Mais la plupart de ces vins manquent de fraîcheur.

CANADA.

La Grande-Bretagne a exposé quelques vins et des eaux-de-vie du Canada, sans grand intérêt. D'ailleurs, la culture de la vigne est fort restreinte dans ce pays. Il n'existe de

vignobles que dans le sud-est du Canada, dans le district de Toronto, sur les bords des lacs Ontario et Érié. Les vins de cépages indigènes tels que les Catawba, les Isabelle, n'ont aucun avenir. Ceux provenant de cépages français transportés là-bas fournissent des vins passables, mais ils sont loin d'approcher nos bordeaux qu'on essaye d'y imiter.

Il n'y avait à l'Exposition que 4 concurrents, qui ont présenté quelques faibles échantillons de vins et aussi des eaux-de-vie.

Les récompenses accordées à la Grande-Bretagne, pour ses colonies, ont été les suivantes : 2 médailles d'argent, 5 médailles de bronze et 5 mentions honorables.

On comptait 14 exposants ayant présenté 53 échantillons.

GRÈCE.

La Grèce a des vins de liqueur et des vins ordinaires. Parmi les premiers, citons ceux de l'île de Santorin, agréables et d'une sève originale ; les muscats doux de Samos et de Céphalonie.

Mais ce sont les vins rouges courants sur lesquels se porte particulièrement l'attention du commerce. Plusieurs rendent des services pour les coupages. Signalons les vins rouges courants de Patras, de Kalavryta, du Parnasse, de Pamès, des rives du Céphise et des îles Ioniennes ; puis les vins blancs et rouges de l'Attique, très alcooliques et très corsés.

En général, les vins de Grèce, sauf ceux destinés à être bus au début ou à la fin du repas, resteront plutôt des éléments de coupage. Ils ont rarement de la fraîcheur.

La superficie des vignobles de la Grèce peut être évaluée à 1,260,000 stremmata. Le stremma est une mesure de superficie équivalant à 1,000 mètres carrés. La production vinicole, excessivement réduite cette année par les ravages du mildew, n'a pu être estimée à plus de 900,000 hectolitres pour le royaume et pour les îles qui en dépendent. C'est l'année la plus faible de la dernière période décennale. Voici d'ailleurs le tableau des dix dernières années antérieures à 1900, tel qu'il a été dressé d'après les évaluations officielles :

	QUANTITÉS.	VALEURS.
	oeques.	francs.
1890	101,700,000	28,476,000
1891	141,000,000	39,480,000
1892	122,800,000	34,384,000
1893	133,400,000	37,325,000
1894	150,500,000	42,140,000
1895	138,800,000	38,864,000
1896	129,000,000	36,120,000
1897	82,300,000	23,044,000
1898	129,000,000	36,120,000
1899	98,000,000	27,440,000
MOYENNE DÉCENNALE	122,650,000	34,342,000

Quoique la mesure officielle en Grèce soit la mesure française, en fait les estimations se font par ocque qui vaut 1 kilogr. 280.

La réduction des ocques en hectolitres donne comme moyenne décennale une production de 1,569,920 hectolitres : on voit de combien le chiffre de 1900 est resté en dessous. Comme cause de la réduction, nous avons déjà signalé le mildew; il convient d'ajouter accessoirement la coulure.

C'est pour parer à cet énorme déficit que le Gouvernement, peu de temps après les vendanges, autorisa les producteurs à employer à la fabrication des vins de toutes sortes les raisins secs provenant du prélèvement légal dénommé «la retenue» et déposés dans les magasins de la Banque viticole.

En temps normal, ces stocks de raisins secs, dont le retrait du marché a pour objet d'empêcher l'avilissement des prix dus à la surproduction, ne peuvent être employés qu'à la fabrication de l'alcool ou de sirops dénommés «mistels».

Par suite de cette décision, la direction de la Banque viticole espérait obtenir en même temps des prix plus élevés qu'à l'ordinaire pour le placement du stock de la «retenue» des raisins secs.

On estime que 1,000 livres vénitiennes (la livre vénitienne vaut 0 kilogr. 280) de raisins secs donnent environ 1,200 ocques de vin à 10 degrés et on évalue les frais de fabrication à 20 drachmes par 1,000 livres vénitiennes.

D'autre part, le produit de la retenue légale, constitué, comme on sait, par les raisins de la qualité la moins recherchée sur le marché, obtient d'ordinaire, pour l'affectation à la fabrication des alcools et des mistels, de 60 à 80 drachmes les 1,000 livres vénitiennes.

En estimant à 0 dr. 20 par ocque le prix de vente du vin fabriqué avec ce raisin sec, les 1,000 livres vénitiennes ont dû fournir une quantité de vin représentant une valeur de 240 drachmes, et on présume, par suite, que les stocks provenant du prélèvement en nature ont pu atteindre le prix de 200 drachmes les 1,000 livres vénitiennes.

L'industrie des raisins secs a pris du développement depuis 1896, époque à laquelle a été mis en vigueur le mode de perception de l'impôt en nature sur les raisins secs exportés.

La récolte de cet article a été diminuée dans la même proportion que celle du vin et pour les mêmes causes. La quantité disponible pour l'exportation a été évaluée seulement à 50,000 tonnes, alors qu'elle s'élève en temps normal à 150,000 tonnes. Néanmoins, par suite d'une hausse considérable des raisins de Corinthe, les revenus fournis seront même supérieurs de 500,000 livres sterling au revenu de l'année dernière, qui a atteint 2 millions de livres sterling. En ce qui concerne le commerce des raisins en Grèce, les transactions ont été relativement limitées. Cependant les stocks sont à peu près épuisés et les cours atteignent de 650 à 700 drachmes les 480 kilogrammes, soit, en tenant compte du change, de 435 à 469 francs les 480 kilogrammes. Pendant le dernier semestre de l'année 1900 la Grèce a exporté 44,323 tonnes, contre 76,695 tonnes pendant la période correspondante de 1899

La Grèce avait réuni à l'Exposition une belle collection de ses divers produits vinicoles. Des vins de liqueur ont été particulièrement remarqués, ainsi que des vins blancs assez fins, mais ils ont souvent un peu trop de chaleur, ils manquent de cette fraîcheur qui plaît tant au goût français.

Les Santorin doux et secs, les vins de Patras et de Corfou ont été particulièrement prisés.

Certains vins rouges ont une belle couleur, mais ils sont un peu durs et âpres.

Néanmoins, l'exposition grecque a eu un réel succès. Elle comptait 76 concurrents ayant présenté 127 échantillons. Elle a remporté les récompenses suivantes : 3 grands prix, 9 médailles d'or, 25 médailles d'argent, 11 médailles de bronze et 8 mentions honorables.

HONGRIE.

La Hongrie avait, à la Galerie des Machines, une exposition vinicole brillante et instructive. Son pavillon octogonal était original et décoré suivant les coutumes locales. Quatre côtés non consécutifs de l'octogone étaient occupés par des panoramas qui représentaient les principales régions viticoles, notamment Menès, Moar, Porsony, Tokay, la Transylvanie. Un autre côté, qui pouvait être considéré comme le fond du pavillon, était tapissé d'une carte viticole de la Hongrie montrant ses trois districts d'inspection générale divisés en vingt-sept districts d'inspection, ses écoles nationales, ses écoles privées de vignerons, son dépôt national de sulfure de carbone.

Le Ministère de l'agriculture et les institutions viticoles exposaient des cartes, des tableaux graphiques, les plans de la cave modèle de Budapest. Le docteur Kosútany présentait des photographies donnant les résultats de ses études microscopiques sur le raisin, le vin et l'anatomie de la vigne. M. Kovessy exposait les cépages américains répandus dans son pays. MM. Linhardt et Kosútany groupaient dans une brillante exposition œnologique des descriptions très intéressantes de l'outillage et de la vinification. M. Festette avait envoyé les tables de la culture qu'il a peintes d'après Enjelbrecht. Ce travail est très remarquable, et en le parcourant on apprend toutes les mœurs viticoles de la Hongrie; il serait à souhaiter que des tables analogues fussent faites dans toutes les régions agricoles. Le peintre Néogrady montrait les aquarelles des cépages qui enrichissent sa patrie. Enfin, au centre de la salle et sur les côtés, des bouteilles présentaient les vins de grande consommation blancs et rouges de Badacsony, Neszmely, Ermelleck, Menès, Magyarad; les vins fins, issus de sols rocailleux, de Sombyo, Tokay, Badacsathy ; les vins de dessert de Szamorodni, de Ménès, d'Orad.

La Hongrie a donné les chiffres moyens suivants pour les dix années 1890-1899 :

		QUANTITÉS. — hectolitres.	VALEURS. — francs.
Vins.	Production	1,706,430	54,941,505
	Importation	874,433	17,443,607
	Consommation	1,815,102	//
	Exportation	765,760	20,699,998

Avant l'année 1890, la récolte du vin en Hongrie a atteint 6 millions d'hectolitres en moyenne par an. La forte diminution qui s'accuse à partir de 1891 (983,378 hectolitres récoltés dans l'année 1892) est due aux ravages du phylloxera. Dans les dernières années la reconstitution des vignobles détruits a pris une telle proportion qu'on peut s'atteudre pour les prochaines années à des récoltes très considérables.

Voici le tableau détaillé de la production des vins en Hougrie, depuis 1885 :

	hectolitres.		hectolitres.
1885	6,619,585	1893	1,110,212
1886	5,525,617	1894	1,607,711
1887	6,234,864	1895	2,191,359
1888	4,997,936	1896	1,571,723
1889	5,139,979	1897	1,307,823
1890	3,376,812	1898	1,304,749
1891	1,481,244	1899	950,000
1892	983,378	1900	1,950,000

La Hongrie avait soumis au Jury une belle collection de vins blancs et quelques produits rouges et rosés ou schiller. Les vins blancs les plus renommés sont ceux du lac Balaton, dont les principaux types sont le Somlau et le Badacson ; ceux de l'Ermellek, de Grosswardein, de Magyarad, de Transylvanie; ceux des provinces du Nord et ceux de l'Hegyalja. Les vins rouges les mieux classés sont ceux de Vilanyi, de Bude, d'Erlau, de Cyongy et de Visonta. Les vins de Tokai, de Menès, de Sarlovitzer sont doux et sucrés. Les régions de Presbourg et d'OEdenbourg produisent aussi des vins blancs et des vins rouges. Signalons encore quelques vins mousseux et des eaux-de-vie.

La Croatie-Slavonie a quelques types de vins assez durs et des mousseux sans grand cachet.

Le climat particulièrement favorable de la Hongrie la place en bon rang parmi les pays vinicoles. La superficie de ses vignes, avant l'invasion du phylloxera, était de 250,000 hectares, et sa récolte annuelle s'élevait à 5,250,000 hectolitres.

Les Romains avaient déjà reconnu les conditions particulièrement favorables que présente la Hongrie pour la culture de la vigne, et ce sont eux qui en jetèrent les bases dans la Pannonie. Dans la Dacie aussi, il existait dans l'antiquité une viticulture florissante et, lors de la conquête du pays, on trouva dans la plupart des contrées des vignobles prospères, dont on continua la culture sous la direction de missionnaires venus d'Italie. Les années tumultueuses du moyen âge et les ravages des Turcs arrêtèrent souvent la culture de la vigne, mais pendant les périodes de paix les pampres des coteaux florissaient de plus belle.

La renommée des vins de Hongrie allait loin à l'étranger, et en 1562, au Concile de Trente, Georges Draskovics, évêque de Pécs, ayant offert au pape du vin de Tallya, celui-ci le déclara un nectar supérieur à tout autre vin et s'écria : « *Summum Pontificem Talia vina decent.* »

Le phylloxera a porté un coup terrible à la viticulture. Les sacrifices que cette

catastrophe a imposés ont été considérables, mais la culture sort triomphante de cette lutte et la reconstitution avance vigoureusement sur toute la ligne, partie au moyen de greffes de cépages américains, là où les conditions du sol le permettent, partie au moyen du sulfurage avec les espèces indigènes, partie enfin par la plantation, actuellement dans de grandes proportions, des terrains sablonneux.

En général, on consacre à la culture de la vigne les collines et le contrefort des montagnes. Dans les régions du centre, du midi et même du nord-est, les flancs des montagnes jusqu'à une altitude de 300 mètres, sont presque partout couverts de vignes et produisent des vins généreux et d'un délicat arome ; le climat, la situation, la sélection des espèces et la culture exercent sur la qualité de ces vins une influence favorable. Les sols de roches éruptives jouent, à ce point de vue, un rôle de première importance, comme le prouvent les vins incomparables de Tokaj, de Badacsony et de Somlyo, mais les autres terrains rocheux et les alluvions ne laissent rien à désirer non plus.

Les contrées de plaines, avec leurs raisins de sable ou de jardins, produisent plutôt du vin de grande consommation et leurs vins blancs et rouges (clairette) sont des vins de table légers et très agréables.

La Hongrie peut se diviser, selon le caractère des vins, en vingt-deux contrées. En première ligne figurent les côtes de Tokai qui produisent le vin de liqueur si universellement connu et réputé, d'une qualité incomparable, auquel son arome exquis, sa douceur, son haut degré d'alcool, ses propriétés curatives dues à sa teneur en acide phosphorique et surtout à la parfaite harmonie de ses éléments, ont valu la dénomination de « roi des vins ». Le Jury en a dégusté une nombreuse et admirable collection. Le vin de liqueur de Tokai est produit principalement par le Furmint qui, par une saison favorable, ayant atteint sa maturité dans la première moitié d'octobre et laissé sur le cep, commence à se flétrir, à se rider, et est cueilli à fin d'octobre; les grains choisis pour faire du vin de liqueur sont versés dans une cuve munie à sa base d'un petit robinet ; sous sa propre pression le raisin laisse écouler un jus sirupeux, qui, ayant fermenté plusieurs années, se transforme en un breuvage qui plonge dans l'extase tous ceux qui y goûtent. Le vin de liqueur proprement dit est obtenu par le mélange des grains choisis restés dans la cuve avec le moût de grains non choisis, et selon le nombre de « puttons » (brante, environ 15 litres) de raisins mélangés à un tonneau de Goncz de 130 litres de moût ordinaire, on obtient du vin de liqueur à 1, 2, 3, 4, 5 « puttons ».

Dans les années où il ne s'est pas formé suffisamment de grains à « asszu », on ne les recueille pas séparément, mais simplement en même temps que les grains non flétris et l'on produit alors le vin dit « szamorodni », un vin de dessert, sec, excellent et excessivement fort.

On produit encore des vins de liqueur, en proportions moindres, dans les vignobles de Ruszt-Sopron et dans quelques vignobles de Transylvanie; sur les côtes d'Arad, le « Kadarka » donne le vin de liqueur rouge de Menès, que Schwartner a comparé au nectar d'Homère et dont l'agréable goût de girofle et l'arome exquis ont donné lieu à l'axiome populaire : « Du Tokai pour les impotents, du Menès pour les bien portants. »

Au rang des vignobles de premier ordre, nous trouvons encore : Badacsony, Somlyo, Neszmély, Ermellek, Ménes-Magyarad et la Transylvanie avec leurs vins de bouteille ardents et pleins d'arome; puis Eger Szegszard, Ménes et Villany avec leurs excellents vins rouges; le Ménes, entre autres, par son bouquet et sa belle couleur est considéré comme le premier vin rouge du pays.

La viticulture représentant, pour la Hongrie, un intérêt de première importance, le Ministre de l'agriculture lui a consacré, dans son budget pour 1900, une somme de 2,328,390 couronnes.

L'enseignement technique est exercé par un cours supérieur de viticulture et d'œnologie et par huit écoles de vignerons : en outre, de nombreux cours pour ouvriers vignerons, des cours temporaires de greffe, de taille et des cours d'hiver propagent les nouvelles connaissances scientifiques et pratiques intéressant la culture de la vigne ; enfin une «Station d'essais viticoles», qui vient d'être créée à Budapest, a pour tâche principale d'élucider les questions non résolues encore qui se présentent dans le domaine de la viticulture.

Cinquante-trois pépinières de cépages américains livrent les greffes et les boutures nécessaires à la reconstitution, et le clos *Miklos* à Kecskemèt (200 arpents cadastraux) donne l'exemple de la culture sur sable.

A côté de nombreuses autres dispositions bienfaisantes, la loi V de 1896 a assuré au Ministère de l'agriculture les moyens de procurer à la viticulture une somme de 50 millions de couronnes; c'est la Banque hongroise agraire et de rentes qui consent aux propriétaires des vignes ravagées par le phylloxera les prêts nécessaires pour la reconstitution de leurs vignes.

Les bureaux du Ministère royal hongrois de l'agriculture et les institutions ayant pour objet la viticulture ont exposé, comme nous l'avons dit, une collection imposante et très instructive de cartes, de tableaux graphiques et d'autres documents.

Les viticulteurs austro-hongrois veulent protéger leur vignoble, en voie de reconstitution, contre l'importation des vins. C'est l'Italie qui a profité de la pénurie des récoltes de l'Autriche-Hongrie en envoyant dans ce pays de fortes quantités sous le bénéfice d'un traitement douanier de faveur.

Les Chambres de commerce des régions viticoles d'Autriche-Hongrie ont été invitées par la Chambre de commerce de Vienne à adresser au Gouvernement austro-hongrois un projet de tarif général de douane et de tarif conventionnel devant être appliqué à l'expiration du traité avec l'Italie. Les Chambres intéressées ont proposé des droits en augmentation sur les droits actuels. Le rapporteur de la commission de viticulture a conclu que, lors du renouvellement des traités de commerce, on maintienne pour les vins de tous pays le droit actuel du tarif général, qui est de 20 florins or, soit 50 francs par hectolitre. Or les vins italiens ne payent que 8 francs. Ce serait pour eux une augmentation de 42 francs par hectolitre. Toutefois, si le Gouvernement austro-hongrois était dans l'impossibilité d'agir ainsi envers l'Italie, le droit pour une quantité déterminée de vins destinés aux coupages ne serait, en aucun cas, pour l'Italie, inférieur à

12 florins, soit 30 francs par hectolitre. Nul autre État ne pourrait réclamer un traitement de faveur en excipant du titre d'État soumis au régime de la nation la plus favorisée. Si, en favorisant ainsi l'Italie, on ne pouvait pas exclure les autres États de ce régime spécial, il faudrait appliquer à l'Italie elle-même le droit de 20 florins, soit 50 francs.

D'ici 1903, époque à laquelle expire le traité qui nous occupe, la France devra agir afin d'obtenir le traitement de la nation la plus favorisée.

Cent soixante-quatre exposants hongrois avaient envoyé à Paris, en 1900, environ 620 échantillons. Ceux-ci ont obtenu 2 grands prix, 16 médailles d'or, 42 d'argent, 32 de bronze et 20 mentions honorables.

ITALIE.

L'Italie a présenté une certaine quantité de vins de liqueur et quelques vins secs de qualités diverses. En fait de vins de luxe, citons le Marsala, dont la saveur et l'arome rappellent le Xérès; le Lacryma Christi, d'une finesse exquise; le délicieux Zucco; le Malvoisie; le Vernaccia. Au-dessus de tous les vins rouges secs, on place le Chianti di Brolio, qui a de la délicatesse, du parfum et de la fraîcheur; d'autres Chianti viennent ensuite, ils se rapprochent du premier sans en avoir la finesse. Notons encore le vin d'Asti, le Grignolino, le Barolo, le Nebbiolo, etc.; les produits riches et corsés de Bari, de Barletta, etc.; et ceux de Sicile, les Scoglietti, qui sont aussi forts en couleur et servent dans les coupages. Au nombre des vins blancs signalons les Capri.

L'Italie arrive à produire aujourd'hui près de 30 millions d'hectolitres.

Voici les chiffres moyens pour l'Italie dans les dix années 1890-99 :

		QUANTITÉS. — hectolitres.	VALEURS. — francs.
Vins.	Production	30,289,666	817,820,982
	Importation	77,769	2,099,763
	Consommation	28,427,349	767,538,322
	Exportation	1,940,086	52,382,322

Les chiffres de la *production* sont pris dans la statistique des produits agricoles publiée par le Ministère de l'agriculture d'Italie, et ceux de l'*importation* et de l'*exportation* dans la statistique publiée par la Direction générale des douanes italiennes. Les chiffres de la *consommation* sont établis par l'addition de la production et de l'importation, et en soustrayant du produit l'exportation. Les chiffres de la *valeur* sont établis chaque année par une commission spéciale qui siège au Ministère des finances. L'*exportation des vins italiens* donne les chiffres suivants pour les trois dernières années :

1897	2,386,376 hectol.
1898	2,432,521
1899	2,354,570

Les résultats de la récolte de 1900 sont les suivants, par provinces et par comparaison avec 1899 :

	1899.	1900.
	hectolitres.	hectolitres.
Piémont	3,250,000	5,730,000
Lombardie	1,180,000	2,400,000
Vénétie	1,290,000	1,970,000
Ligurie	310,000	330,000
Émilie	2,000,000	3,290,000
Marche et Ombrie	2,300,000	2,280,000
Toscane	3,730,000	3,240,000
Latium	1,100,000	900,000
Méridionale Adriatique	7,800,000	3,600,000
Méridionale Méditerranéenne	3,780,000	2,380,000
Sicile	4,460,000	2,880,000
Sardaigne	1,300,000	900,000
Totaux	32,500,000	29,900,000

Cette quantité est fournie par une étendue vignoble de 3,461,561 hectares, comprise dans une superficie géographique totale de 28,658,000 hectares que contient la péninsule tout entière, en y ajoutant la Sicile et la Sardaigne. En 1870, le vignoble italien ne comptait que 1,926,832 hectares; ce chiffre est à peu près doublé aujourd'hui comme on le voit. C'est depuis cette date, en effet, que nos voisins d'au delà des Alpes ont fait les plus grands efforts pour donner de l'extension à leur viticulture. La France, envahie par le phylloxera, menaçait de ne plus produire suffisamment pour les besoins de sa consommation et ceux de son commerce d'exportation. Il y avait donc en perspective un bon rang à prendre parmi les pays producteurs de vin. C'est l'objectif constant où marcha l'Italie depuis ce jour. On pourra se convaincre des progrès réalisés en ce sens par la lecture du tableau suivant. On y donne les étendues vinicoles par région, chiffrées d'après des moyennes quinquennales depuis 1870 jusqu'en 1900.

RÉGIONS.	SUPERFICIE CULTIVÉE EN VIGNES ÉVALUÉE EN HECTARES.			
	1870-1874	1879-1883.	1890-1894.	1896-1900.
Piémont	117,802	245,697	245,643	247,585
Lombardie	149,751	118,889	190,929	192,595
Vénétie	242,987	392,190	421,495	428,305
Ligurie	44,326	42,850	52,699	53,829
Émilie	168,462	628,268	692,126	694,405
Marche ombrienne	158,490	292,137	358,128	367,019
Toscane	221,423	360,438	384,703	401,844
Latium	43,996	103,684	102,800	100,813
Méridionale Adriatique	300,000	266,210	343,459	346,161
Méridionale Méditerranéenne	244,455	268,867	307,338	311,684
Sicile	211,454	270,118	275,809	242,226
Sardaigne	24,186	55,945	70,128	75,095
Totaux	1,926,832	3,095,293	3,445,257	3,461,561

En 1879, l'Italie était envahie à son tour par le phylloxera. La présence de l'insecte était reconnue dans 3 communes et sur une superficie totale de 24 h. 50; en 1898 il y avait 356,724 h. 30 de contaminés, répartis entre 702 communes. Tout récemment le Ministère de l'agriculture et du commerce à Rome a consacré un numéro entier du *Bulletin des notices agraires* à la liste des communes phylloxérées ou suspectes d'infection phylloxérique, à la date du 31 décembre 1900, et du territoire desquelles il est interdit d'exporter toute espèce de végétaux. Cette liste comprend 954 communes réparties entre 35 provinces. C'est en Lombardie que le fléau sévit avec le plus d'intensité (195 communes), ainsi que dans les provinces napolitaines (130), la Sicile (323) et en Sardaigne (102). A ce jour on compte en Italie près de 400,000 hectares infectés, soit le huitième du vignoble. Les explorations sont faites par les délégués du Ministre de l'agriculture ainsi que par les inspecteurs provinciaux. Les différents comices agricoles et sociétés viticoles ont aussi, de leur côté, pris une part active à la recherche des foyers d'infection. En ce qui concerne la province de Florence, la situation qui, en 1898, semblait s'être améliorée, se trouve au contraire notablement aggravée par la découverte de nouveaux centres d'infection dans les communes de S. Croce, Fucecchio, S. Maria à Monte, San Miniato et Vinci. En effet, on a relevé dans ces communes 84 nouveaux foyers avec un nombre total de vignes atteintes de 18,961. La situation est rendue encore plus alarmante par le voisinage de la province de Pise où la lutte contre le phylloxera a dû être abandonnée, les propriétaires bornant désormais leurs efforts à la reconstitution des vignobles au moyen de vignes américaines.

Dans la province d'Arezzo, 32 nouveaux foyers d'infection ont été découverts sur le territoire des communes de Subbiano, Arezzo, Capolona et Civitella, avec un total de 588 ceps atteints. En général, la maladie s'étend lentement dans cette province, à cause du système de culture mixte qui y est adopté.

La plus grande partie du territoire de l'Émilie continue à rester indemne. Dans les provinces de Bologne et de Ravenne on a découvert quelques petits foyers d'infection et 800 pieds de vigne ont été détruits. Dans les provinces de Pezaro et d'Ancone le phylloxera n'a pas encore fait son apparition.

L'inspection phylloxérique qui vient de se terminer en Sardaigne pour l'année 1900 s'est uniquement portée sur le territoire de la province de Cagliari, car celle de Sassari, complètement infectée, ne peut plus être défendue. La découverte faite chaque année de nouvelles taches phylloxériques indique que si la marche du fléau s'est un peu ralentie dans l'île, elle n'est pas arrêtée, et il est à craindre qu'avant longtemps la Sardaigne ne soit entièrement infectée.

Les diverses méthodes usitées pour combattre le fléau ont été employées : destruction des vignobles phylloxérés, traitement au sulfure de carbone et par la submersion, introduction des vignes américaines. Elles ont donné des résultats divers suivant les régions. C'est ainsi que la méthode destructive a donné de bons résultats dans la Toscane, les Marches, l'Ombrie, le Latium, la Ligurie, la Lombardie, tandis qu'en Sicile, en Sardaigne, dans l'île d'Elbe, dans la Calabre, la même méthode échouait complètement.

C. F. E.

Mais le procédé est coûteux. Il en est de même du traitement par submersion et par l'emploi du sulfure de carbone, qui reste nécessairement d'un emploi limité. C'est par l'introduction des plants américains, suivant l'exemple de la France, que l'Italie compte sauver son vignoble. A cet effet, des crédits toujours plus considérables sont accordés au Ministère de l'agriculture pour lutter contre le fléau. Ces crédits ont passé de 60,000 à 600,000 francs.

Les autres maladies contre lesquelles le vigneron italien a régulièrement à lutter tous les ans sont :

Le *mildew* ou peronospora, qui n'est pas toujours suffisamment combattu partout. Certaines années les ravages causés par ce parasite ont été fort considérables. Dans les plaines surtout les vignes trop négligées aoûtent mal leur bois, ce qui entraîne quelquefois de fortes diminutions de récoltes;

L'*oïdium* dont les dommages ont été assez souvent sérieux par suite de la négligence apportée dans les soufrages;

La *cochylis* qui détermine parfois la pourriture. Dans beaucoup de régions, aucun remède pratique n'a été appliqué jusqu'ici contre cet insecte qui commence à préoccuper sérieusement les viticulteurs.

Le *blackrot* qui sévit dans quelques centres.

Les vins ont laissé longtemps à désirer sous beaucoup de rapports. Mais on a fait de grands progrès et, maintenant, l'Italie est à même d'offrir des types bien vinifiés, bien neutres, droits de goût et parfaitement uniformes.

La province de Cuneo comprend plusieurs districts bons producteurs. Ceux de Cuneo et Saluzzo fournissent des vins rouges de tables assez bons, quelques vins fins et le muscat blanc. Dans l'arrondissement de Mondovi, où prédomine le dolcetto, on trouve un vin de table fin bouqueté et de jolie couleur. L'arrondissement d'Albe contient les communes de Barolo, Serralunga et Barbareno. Ce sont le nebbiolo et le barbero qui donnent les fines qualités.

Dans la basse vallée du district d'Aoste, dans la province de Turin, on distingue un vin rouge léger, très bon pour la table. Parmi les vins de liqueur de cette provenance, on remarque un malvoisie blanc de Nus et un muscat d'Aoste. L'arrondissement de Pinerolo fournit surtout des vins de consommation peu colorés et peu acides; ceux de l'arrondissement de Suza sont d'un plus beau rouge. L'arrondissement d'Ivrea possède un vin de bouteille fait avec le nebbiolo, le neretto et l'erbaluce mélangés. Carema cultive à peu près exclusivement le nebbiolo, qui donne un vin de table et de bouteille. A Lessolo, c'est le nebbiolo et l'erbaluce pour vins rouges de table et vins blancs de bouteille. A Perosa et Machignano, la freisa et les neirani donnent un vin de table. A Caliera, l'erbaluce produit un vin de luxe, les neirani, les nebbioli et la freisa servent pour les vins rouges. A Chiaverano, les nebbioli et les neirani produisent un liquide léger et acide. A Barolo et Bolengo, on trouve les nebbioli, les neirani et la freisa pour vins rouges recherchés par le commerce. A Palazza, Piverone et Viverone, ce sont des cépages blancs et noirs dont les produits sont meilleurs que les précédents. Settimo-Bot-

taro, avec ses erbaluce, a des vins de dessert. La bonarda prédomine à Borgo-Masino et dans les environs, avec la freisa; le vin de cette provenance est l'un des seuls qui n'excède pas l'acidité normale.

La province d'Alexandrie a des vins très colorés. Pecetto produit des vins se rapprochant du type barbera, Montecartello des vins de consommation, Valence des vins bons pour le coupage, mais de richesse alcoolique moyenne, de bonne conservation. L'arrondissement d'Asti est éminemment vinicole et a conquis une grande importance par son type spécial de barbera, universellement connu. Le muscat donne beaucoup dans toute la province: 1,000 kilogrammes de raisin fournissent 740 litres de vin dont 705 de première qualité et 35 de deuxième. On prépare divers types de muscat : le moscato spumante, le moscato uso champagne; puis les muscats non mousseux; le sec (genre sauterne), le passito, et le muscat pour vermout. L'arrondissement de Casale fournit des vins courants fabriqués avec le barbera et le grignolino. L'arrondissement de Bortona fait grand commerce de raisins. Y prédominent : barbera, dolcetti, grignolino et moretto. On y rencontre beaucoup de cépages français, principalement de la variété cabernet. On remarque surtout dans les parties hautes des vins blancs légers; on les vend aussitôt après les vendanges, encore troubles, d'où leur nom de *turbolini*.

Dans la province de Novarre, on distingue des vins fins pour la bouteille du type de raisin spanna.

Dans la province de Pavie, les vins de consommation courante doivent être bus généralement dans l'année. Les vins d'au delà du Pò sont les plus remarquables.

La province de Come donne surtout des qualités faibles, peu colorées; on les coupe avec des vins du Midi et du Piémont.

Le cépage chiavennasca, genre nebbiolo, dans la province de Sondrio, produit les vins fins de Sassalla, de Grumello, d'Inferno, de Martagna et de Grigioni. Il y a beaucoup de sortes communes.

Dans la province de Milan, l'oïdium a occasionné la perte d'une grande partie du vignoble; le cépage américain isabella y figure à peu près seul; il donne un vin sans valeur. Seules, les collines de S. Colombano donnent encore un vin en renom, produit par le pignolo.

La province de Bergame a de bons vins de table, clairs et fruités, à Rosciate, Scanso et Predore; des produits robustes dans la vallée de Calepio.

Dans la province de Brescia, le bergamino, le groppello, le trebbiano, la schiava et le pigliano, d'origine ancienne, produisent par leur mélange un type de vin constant, de qualité plus ou moins réussie, selon que la maturité se fait plus ou moins tard.

Les vins de la province de Crémone sont souvent communs, acides, de faible degré; beaucoup peuvent servir pour les coupages à cause de leur couleur, la seule de leurs qualités appréciée par le commerce.

Les hauteurs, dans la province de Mantone, donnent de bons vins de table quand ils sont bien vinifiés; la plaine est très productive en raisins de qualité inférieure.

A Soave, dans la province de Verone, on rencontre le trebbiano pour vin blanc. Certaines localités, Negrar, Fumane et Grolla in Valpolicella, se prêtent à la production de vins fins.

Dans la province de Vicence, le cépage corbina fournit un vin âpre, de facile conservation. La marzeminia et la négrara, qui se vinifient ensemble, donnent le marzemino, vin aimable. La durella et la garganega produisent des vins blancs. Les meilleurs vins rouges sont sur les collines de Berici, à Cortoza et Castagnero. Le long du Bacchiglione sont les bons vins de table; le long de l'Astico les bons vins blancs appelés vins Torcolati ou de Breganze.

Dans la province de Vénétie, on rencontre le raboso veronese et le raboso di piave. Le premier de ces cépages est le meilleur, son vin est plus alcoolique, moins coloré il est vrai, mais velouté, harmonieux; le vin du deuxième est très riche en couleur et en acidité. Depuis quelques années on cultive dans cette région le pinot, le cabernet et le riesling italien.

Les plaines de la province de Trévise sont plantées avec les deux sortes de raboso, mais les collines produisent un vin blanc commun, tiré du verdiso, et un vin blanc fin provenant du prosecco, du verdiso gentile et du bianchetto, que l'on mélange à la récolte. A Conegliano, l'on rencontre un vin mousseux artificiel qui a quelque réputation.

Dans la province d'Udine, on trouve le ribolle des collines de Buttrio et San Giovanni, le verduzzo de Ramandolo et les vins blancs de Canera. Les vins de la plaine et de la rive droite du Tagliamento, parmi les rouges, offrent un type assez remarquable et constant. Trouvant en Italie même des prix rémunérateurs, ils ne sont pas exportés.

Le vin rouge-noir de la province de Bellune a de l'importance commerciale; le vin blanc a une qualité modeste.

La province de Gênes a d'abord des vins blancs. Ceux dits *delle cinque terre* sont célèbres; ils ont de l'alcool, ils sont de bon usage, assez fins, de couleur jaune d'or, aromatiques, recherchés par le commerce. Le Vermenteno de Pietraligure est également très bon; des types très fins sont offerts par la commune d'Accamo. On estime aussi les vins de Polcevera et des collines jusqu'à Pontedecimo; ils sont de couleur paille, de titre modéré et pleins de saveur. En montagne, les vins sont plus légers et plus jaunes, moins fins. Sur les collines les plus élevées, il y a des vins alcooliques et parfumés. A noter ceux de Feglino, Murta et Rivarole-Ligure. Il y a des vins légers et acides à S.-Margherita Ligure, Rapallo, Sestrilevante, Chiavari, etc. Il y a aussi en quantité de petits vins acides, verts et de faible degré. Les vins cerise (cerasuoli) se font dans la partie basse vers le golfe de Spezzia, à Bruguato, Ricco, etc. Parmi les vins rouges, on note le brachetto d'Albenga, les vins de Pietraligure et Sarzana.

La province de Porto-Maurizio présente des vins de couleur rosée ou rouge clair et des vins jaune pâle.

La province de Plaisance donne des vins rouges de 10 à 12 degrés, riches en matière colorante, mais de vinification assez négligée. Il y a de bonnes qualités à Carpa-

neto, Castel-S-Giovanni, Fiorenzuala d'Arda, etc. Il y a aussi des vins blancs assez bons, à consommer rapidement.

Les vins de Parme sont divers comme types et servent à la consommation locale; un vin santo se produit à Soragna; il est en renom; il y a aussi un sauvignon réputé à Felino.

Dans la province de Reggio-Emilia, les vins blancs de Scandiano ont une certaine importance. Dans les communes de Fabbrico et de Rio se produit un excellent vin de Lambrusco; à Albinea, on trouve le lambrusco de Monterico.

Le lambrusco de Sorbara, dans la province de Modène, est le plus renommé des vins de ce genre; il se distingue par un léger parfum de violette, sa finesse et une mousse rouge abondante; il titre de 9 à 12 degrés d'alcool. A Carpi, à Campogalliano et à Novi il y a des vins de coupage faits avec le lambrusco salamino. Dans la région de Mirandole prédominent les vins d'Uva d'oro, peu alcooliques et peu colorés. Les vins sont plus alcooliques sur les collines, ont plus de goût et de corps. Les vallées du Panaro et de la Secchia exportent pour la Suisse et l'Allemagne des bons vins blancs de prix modérés.

L'œnologie a fait peu de progrès dans la province de Bologne. Il y a pourtant de bons vins blancs et rouges de consommation, ayant un degré normal.

Le vin de la province de Ferrare est plutôt âpre, acide, titrant 9 degrés en moyenne, peu coloré. Ce vin ne fait pas d'écume ou, pour être plus exact, la résorbe immédiatement.

La province de Ravenne a de l'importance. Le centre du commerce vinicole de la Romagne est Lugo, où se font en quantité les *filtrati blanchi* (filtrés blancs), qui sont achetés pour le coupage par les négociants lombards-vénitiens et piémontais. Un bon vin blanc sec de 10 degrés trouve son débouché en Suisse, en Allemagne et en Autriche-Hongrie; il provient généralement du trebbiano. La vigne blanche dite *Albana* fournit des vins fins. Le raisin rouge le plus marchand est l'Uva d'oro, dont on fait les *filtrati rossi* (filtrés rouges). Là se trouve aussi la famense *Canina* de la Romagne qui se vend à grand prix, d'un goût tout à fait spécial.

La province de Pesaro-Urbino produit quelques bons vins, non cuits et choisis. Sur les collines on imite le genre toscan. Il y a beaucoup de vins à boire immédiatement, peu alcooliques et ayant de la saveur, peu de corps mais une belle couleur rubis. On trouve aussi des vins blancs fins de couleur paille ou légèrement verte, avec un petit bouquet et une saveur un peu amère assez agréable. Les vins cuits sont préférés par les ouvriers.

Les vins blancs de la province d'Ancône sont généralement à base de verdicchio, l'un des meilleurs parmi les bons cépages des Marches. Aujourd'hui les vins sont crus en grande majorité, car la méthode de la cuisson des moûts est délaissée. Les produits des collines sont les plus renommés; ce sont des vins peu colorés, jaune paille, assez alcooliques et savoureux, agréables et parfumés; on cite le villefranche et le valmusone. Les vins rouges, de consommation directe, sont de vrais vins de table, principalement à base de sangiovese, mélangé à d'autres bonnes qualités rouges et blanches. Il y a aussi

les vins spéciaux de Balsamina, de Vernaccia et autres. Ce sont des liquides d'un beau rubis, ayant du corps et du degré, qui, par beaucoup de caractères, ressemblent aux produits toscans, tels le valmusone et le montesicuro.

La province de Macerata donne des vins cuits. Un peu de vin blanc bien fait s'expédie en Autriche-Hongrie. Le terrain paraît favorable aux bons vins de table rouges et blancs.

Le vin blanc prédomine dans la province d'Ascolei Piceno. La production des vins cuits et demi-cuits tend à diminuer. Les vins rouges ont le type toscan; ils ont un rouge grenat, de la saveur, du degré et sont agréables. On les range parmi les meilleurs produits des Marches. Les blancs sont paillés, ont du degré et de la fraîcheur.

Dans la province de Perugia on rencontre des vins blancs de plaine, de faible couleur jaune, ayant peu d'alcool et d'extrait, peu de parfum, de l'âpreté et de l'acidité; des vins de montagne, couleur verdâtre comme les vins du Rhin, pauvres d'alcool, mais d'une acidité qui plaît, de bonne conservation. Les meilleurs vins s'obtiennent sur les collines; ils sont jaune d'or, limpides, peu parfumés, mais francs de goût. Les vins cuits tendent à disparaître. A noter le vin d'Orvieto, alcoolique, d'une douceur agréable, d'un or pâle, obtenu par fermentation incomplète de raisins bien mûrs. Todi produit un vin de dessert, provenant d'une vigne grecque. Les vins rouges sont bons, francs, sapides, ils vieillissent promptement. Quelques-uns rappellent le chianti. Il y a des vins cerise à Ternano.

La province de Lucque fournit des vins de table et de luxe; des vins blancs dans la vallée du Serchio.

Il y a de bons types de vins de table dans la province de Pise, qui se rapprochent du chianti. Dans la Maremme, il y a des vins de coupage.

Dans la province de Livourne on distingue les vins de l'île d'Elbe. Les blancs sont très alcooliques, ont du corps et une belle couleur jaune. Les rouges sont moins alcooliques, mais riches en tanin, bouquetés et toniques; ils ont le genre bourgogne.

La province de Florence exporte des vins de table. Les collines de la Grève, le long de la voie du Chianti, sont très bons, plus colorés et plus rudes que le chianti; ils sont limpides et ont une couleur grenat, du parfum et de la saveur. Le vin de la Ruffina, dans la vallée de Sieve, de Carmignano et de Pomino, est plus parfumé que le chianti, a plus d'intensité colorante; il est plus austère et moins velouté. Il devient fin après quelques années de bouteille. Le carmignano, qui ressemble au ruffina, a plus de saveur encore et de couleur. Le commerce le recherche beaucoup. Le pomino a plus de corps que le ruffina. Les vins de Vinci et de Samontana sont les plus riches en alcool et en couleur de la province de Florence; ils s'exportent en grande partie par le port de Livourne. Beaucoup de vins légers dans les plaines. Peu de vins blancs, mais assez bons. Les vins blancs de Pomino sont remarquables; ils proviennent du pinot blanc et de la roussanne.

Les vins de la province d'Arezzio sont, pour la plupart, des noirs communs destinés à la table. A Valdichiana, on produit le «bianco vergine».

Les vins de la province de Sienne sont des rouges de table; à Montalcino seulement se prépare le moscadello. Le sangioveto est le cépage dominant. Le vin de Chianti est généralement préparé avec 7 dixièmes de sangioveto, 2 dixièmes de canaiulo et 1 dixième de malvasia. Sont réputés le chianti de Biolo, le vin de Montefollonico, le vin noble de Montepulciano, le vin de San Biagio, le Montalbucciò des collines de Sienne.

La province de Grossetto donne de bons vins de table, non inférieurs aux produits toscans, sauf le chianti. Les vins des collines de Scansano et Massa sont exquis, bien alcooliques, un peu parfumés, veloutés et savoureux. En plaine, les vins sont plus colorés, acides, assez alcooliques pour servir aux coupages, quelque peu saumâtres comme tous les produits de la Maremme toscane. Les vins blancs ressemblent à ceux du Latium, ils ont un degré modéré, une couleur jaune, ils sont agréables et frais. On estime beaucoup les vins du Mont Argentario et de l'île du Giglio, ressemblant à ceux de l'île d'Elbe, surtout les blancs. On répute aussi le riminese de Port'Ercole et l'ansonica de l'île du Giglio et de Porto Santo Stefano. Leur limpidité, leur degré, leur couleur ambrée, leur douceur et leur arome font penser aux vins méridionaux.

Dans la province de Rome, les vins blancs et rouges se divisent en secs et doux. Les secs sont limpides, brillants, sapides, alcooliques s'ils proviennent des vignobles bas; légers et acides, s'ils viennent des vignobles élevés. Les vins doux se prennent en dehors des repas. Il y a aussi des vins de dessert liquoreux.

La province de Terramo donne des vins rouges de table, ayant de la fraîcheur, du corps, un titre peu élevé, un certain bouquet, une vive couleur rubis. Les vins cuits sont de moins en moins en faveur. Les vins blancs crus sont peu colorés, peu alcooliques, légers et pas très savoureux. Il y a aussi des vins de coupage, de couleur grenat intense avec une mousse d'un rouge vif, de beaucoup de corps et assez alcooliques.

Dans la province de Chieti, on trouve des vins rouges de table non cuits, fermentés avec les vinasses, bons par l'harmonie de leurs éléments et la vinosité. Les vins blancs non cuits ne sont pas fermentés avec les vinasses; ils sont légers, peu alcooliques, savoureux, mais de peu de tenue. La faveur des vins cuits diminue chaque jour. Sur le littoral on rencontre de bons vins de coupage. Le mélange des raisins noirs et blancs donne des vins cerise.

La province d'Aquila fournit des vins cuits et des rouges crus. Le commerce y trouve aussi des vins de coupage noirs, ayant les caractères du barbera.

La vinification est arriérée dans la province de Campobasso. Quelques communes fournissent du bon vin blanc.

Les vins de coupage de la province de Foggia sont très alcooliques, riches en matière colorante et en extrait. Les vins blancs pour l'exportation sont jaune paille, limpides, savoureux, d'un goût franc et titrent 12 degrés.

Dans la province de Bari, on remarque le barletta, qui parfois titre jusqu'à 15 degrés, dont la matière extractive s'élève jusqu'à 30 ou 50 p. 1000, d'une fraîcheur et d'un moelleux très marqués. Il y a aussi des vins blancs.

Les sortes de raisins et les types de vins sont très variés dans la province de Lecce;

IMPRIMERIE NATIONALE

les terrains sont très divers aussi. Les terres marécageuses, noires, profondes et fertiles, fournissent des produits très colorés et très alcooliques, mais avec tendance à la douceur, avec peu d'acidité. Les terres rouges et calcaires par excellence fournissent des vins secs, très limpides, contenant une forte proportion de fer. Les terres sableuses produisent des vins secs, de peu de force et de couleur. Tous ces vins portent généralement le nom de *galipoli*. Les acheteurs de raisins se dirigent plus spécialement vers Galipoli, Alezio, Nardo, San Nicola, Galatone, communes situées sur la voie ferrée. On recherche les raisins de Casarano, Alezio, Matino, Parabita et les moûts de Melissano, Racale, Ugento, Taviano.

Dans la province de Caserta, on trouve à Sessa et Gaeta de bons vins fins de table, avec les meilleurs raisins; à Sessa et Formia, des vins blancs excellents. La fanghina donne un vin liquoreux. On répute l'asprinio d'Aversa, de couleur paillée, verdâtre, riche d'acide, titrant 5 à 6 degrés d'alcool; très agréable comme boisson d'été. Il devient aisément mousseux. A Piedimonte on récolte un vin robuste et alcoolique, le pallagrello, pour la table ou pour le coupage. Il y a des vins fins à Atina et Cassino.

Il y a dans la province de Naples, aux Campi Flegrei, des vins de coupage, riches en couleur, tanin, alcool et extrait: le territoire de Gragnano offre de très bons vins de table, alcooliques, fournis en couleur et en extrait. Dans l'île d'Ischia, on récolte du vin blanc très alcoolique, très parfumé, de couleur ambré clair. Les produits très colorés et rudes de la Tintora sont recherchés pour relever les liquides faibles. L'île de Capri a de très bons vins blancs et rouges. Le premier, tiré des raisins «greco et fiano» a un parfum délicat. La plage vésuvienne produit d'excellents vins rouges de table, sapides, de bonne conservation, à Ottajano et à Somma; des vins rouges excellents, légers, fins, à bouquet de violette, à Tore del Greco et à Boscotrecase. Là, se rencontrent aussi d'excellents vins blancs, plus alcooliques que les autres; parmi eux l'on remarque le lacrima christi, provenant du raisin greca della Torre. Sur les versants méridional et oriental du Vésuve, se produisent beaucoup de «lambiccati ou filtrati» obtenus en arrêtant de la 24e à la 36e heure la fermentation du moût par la filtration à la toile.

Les vins de la province de Bénévent ressemblent beaucoup à ceux d'Avellino. Ce sont comme ceux-ci, soit des vins de coupage, soit des vins blancs un peu verdâtres.

Dans la province de Salerne, le marché de S. Severino fournit des vins pour la consommation, titrant de 9 à 10 degrés d'alcool. Nocera dei Pagani a des vins de 8 à 9 degrés. Salerne approche de 11 degrés; ce dernier vignoble a aussi des vins de coupage bien colorés de 12 à 13 degrés. Ceux de Forie sont surtout recherchés. Ponte Cagnano a des produits de 10 à 11 degrés.

Dans la province de Cosenza, il y a des vins de coupage à Marzi, des muscats et des vins de table à Saracena. Ces derniers sont bons, parfumés et légèrement alcooliques. Le savuto vieux de Rogliano est renommé. Le provitaro de Rogliano est réputé parmi les blancs.

Dans la province de Potenza, le district de Melfi, et plus spécialement la plage del Vulture qui comprend les communes de Rionero, Barile, Rapolla, Atella, Ripacandida,

a la plus grande importance vinicole. Les vins de cette provenance, connus sous le nom de *rionero* ou de *barile,* sont riches en tanin et en extrait, ont une teinte rouge grenat brillante, une écume rouge vif, un goût fin, frais, beaucoup de corps, de la saveur et un bon degré alcoolique. On trouve quelques vins de table moins forts en couleur et en extrait. Il y a aussi en dehors de la plage del Vulture de bons produits à Marchito et Forenza. On obtient des vins cerise à Sanfele. Dans la circonscription de Potenza on récolte des vins de couleur vive, à écume rose, moins riches en extrait que les précédents, mais frais et de bon goût. Le vin de Ruoli est très bon. Les vins du district de Matera ressemblent au rionero.

Les communes de Nicastro, de Sambiase et de Gizzeria, dans la province de Catanzaro, fournissent d'excellents vins de coupage.

Dans la province de Reggio Calabria, parmi la quantité des vins insignifiants, ceux de Gioia et de Palmi ont le meilleur renom.

Les régions de la partie occidentale de la Sicile, comprises dans la province de Palerme, produisent spécialement des vins blancs destinés à être exportés en Autriche, de couleur blanche, francs de goût et d'acidité normale. Sur le versant oriental au contraire, on fait des vins blancs et des vins rouges pour la consommation locale ou pour la capitale de l'île. Le cépage perricone nero donne des vins de coupage. Des vins de marsala se font dans les vignobles limitrophes de la province de Trapani. Comme crus on cite : Castel, Calalubo et Corvo.

La province de Trapani comprend les communes importantes de Alcamo, Castellamare del Golfo, Marsala, Mazzara, Castelvetrano, Campobello. Là aussi abondent les vins blancs pour l'exportation en Autriche. Ajoutez des vins crus à l'usage des fabricants de marsala; des vins rouges, des « cerasoli » et des « ribollite » pour l'exportation, quelques rares vins fins de table. Tous les ans, les petits propriétaires s'engagent à fournir des quantités déterminées de moût aux négociants en vins de Marsala qui leur font des avances de fonds. Tout le monde connaît le marsala, vin foncé, sec, ayant quelque analogie avec le madère et le xérès, et dont l'amertume n'a rien de désagréable.

La province de Catane produit, en plaine, des vins de coupage et des vins de table en demi-montagne et en haute montagne. On y compte les importantes communes et marchés de Riposto, Piedeimonte, Mascali, Linguaglossa, Castiglione, etc., pour les vins rouges; Nicolosi, pour les blancs; Trecastagni, Pedara et autres sur le versant oriental de l'Etna pour les rouges et les blancs.

La province de Syracuse a son importance et son originalité : sous le nom de pachino, le commerce comprend tous les vins des plaines de Noto, Avola et Pachino. Ils proviennent exclusivement du nerello d'Anolla et du calabrese; et leur vinification présente des difficultés à cause de l'inégale époque de maturité des cépages employés. Leur couleur est rouge grenat, avec une belle écume violacée, ce sont d'excellents vins de coupage, riches en alcool, ayant du corps et une saveur caractéristique. Le port de Gênes en reçoit beaucoup pour l'usage de la Ligurie, du Piémont et de la Lombardie.

On réserve le nom de vittoria aux produits de la vaste plaine comprise dans le territoire de Chiaramonte, Comiso, Vittoria et Scoglitti. Dans le commerce, ils passent aussi sous le nom de Scoglitti, d'où ils sont expédiés. Ils viennent du frappato et du calabrese. Ceux qui sont faits exclusivement avec ce dernier cépage (qui n'est pas celui de Syracuse) sont préférables. L'écume de tous ces vins se distingue des pachino en ce qu'elle n'a pas la teinte violette; ils n'en sont que plus recherchés. Ils ont du bouquet, une saveur caractéristique, une couleur rouge grenat, ils sont très alcooliques et corsés. Ils étaient autrefois bien appréciés en France. Aujourd'hui on les expédie vers Gênes et Naples.

Le vin de Syracuse est renommé comme vin de coupage, surtout celui de la plage d'Isola. Il provient du calabrese et du nero d'Isola. Encore plus alcoolique et plus coloré que les précédents, il contient, comme eux, du sucre indécomposé. Par sa couleur, sa constitution robuste, sa saveur et son parfum, il compte parmi les meilleurs de la Sicile. Il titre 14 degrés d'alcool et contient souvent 28 grammes d'extrait sec par litre.

Les vins blancs sont produits, pour la plupart, par le cépage catarratto, auquel se joignent d'autres raisins en proportions variées dont une partie est destinée à la fabrication du marsala.

L'albanello sec se tire des raisins de ce nom, mis en cuve aussitôt la cueillette; le doux s'obtient des mêmes raisins exposés huit jours sur des claies. Le premier ressemble au marsala, il a la couleur plus claire, moins d'alcool, une saveur moins tranchée.

Le muscat de Syracuse a une saveur et un arome exquis. Il est le produit du raisin blanc de Moscatell que l'on cultive plus ou moins dans tous les vignobles de la province. Le meilleur se fait sur le territoire de Syracuse, principalement à Isola, Fanusa, Santa Tresa et surtout sur les collines argilo-calcaires situées entre Syracuse et Floridia. Le véritable muscat de Syracuse est très limpide, de couleur jaune doré, aimable et velouté, avec un joli parfum, il est très riche en matières extractives et en sucre.

Les vins rosés proviennent du calabrese et du frappato. Les raisins se foulent aux pieds dans les fouloirs en maçonnerie; le moût, à mesure qu'il se produit, est entonné; le marc est pressé tout de suite, et le produit ajouté au premier moût. Les vins rosés ou schiller, ainsi produits, sont limpides et délicats d'un titre alcoolique normal, de goût franc.

Dans la province de Messine, on remarque, pour les vins de coupage, la plaine de Milazzo avec la commune du même nom, Santa Lucia, Filippo del Mela et autres; pour les vins de table : Messine, Faro, Ganzieri. Les produits de Milazzo proviennent du cépage nocera d'un rouge grenat très chargé, avec une écume rouge, de l'alcool, une acidité normale et beaucoup d'extrait. Les vins de Faro sont rubis, et, en vieillissant, font une bouteille. Le malvoisie de Lipari est connu pour sa couleur jaune doré, son parfum et son arome exquis. Les vins de Salina sont lourds, rudes, riches en tanin, en couleur et arrivent parfois à titrer jusqu'à 18 degrés.

La plaine de Terranuova dans la province de Caltanisetta fournit des vins de coupage

du même type que ceux de Vittoria, quoique plus ordinaires. On rencontre aussi des vins rosés faits avec des raisins noirs et des *ceruasoli* avec un mélange de blancs et de noirs.

Le vignoble de la province de Girgenti manque d'unité. Il ne présente guère de types uniformes et bons pour le commerce. Une partie sert pour la fabrication du marsala.

La province de Cagliari, en Sardaigne, est remarquable. Dans le district de Cagliari, il y a des vins ordinaires : le vin blanc del Campidano, alcoolique, jaune paille ou verdâtre; le rouge du même nom, de belle couleur, franc de goût, prenant du bouquet avec l'âge. Les vins de Villasalto et de San Vito font bien dans les coupages.

Comme vins fins, à citer le malvoisie et le semidano, blancs, secs et doux; le muscat blanc, doux, riche en arome et en saveur, jaune paille, parfois sirupeux; le nasco, plus suave; le malvoisie de Sinnai et de Quarto, sec, frais, légèrement acide.

Parmi les vins d'Iglesias, il y en a qui, par leur rouge intense, font bien dans les coupages.

Le malvoisie de Bosa titre de 14 à 17 degrés d'alcool. La Vernaccia va jusqu'à 20 degrés 4.

Le district de Lanusei, en plaine et dans la vallée, produit de bons vins de coupage, très colorés, assez doux, d'écume rouge, titrant de 13 à 14 degrés.

Dans la province de Sassari, les vins de coupage ont une écume rouge vif; ils sont riches en extrait. Les vins de table des parties élevées ont une belle couleur rubis et du parfum.

La crise du commerce des vins qui s'est manifestée en France par suite de la surproduction s'est également fait sentir dans le nord de l'Italie. La récolte excessivement abondante en Piémont, mais médiocre dans les provinces méridionales, en Sardaigne et en Sicile, a été au total, comme nous l'avons vu, de 28 à 30 millions d'hectolitres pour tout le royaume. Les producteurs piémontais, qui avaient encore en cave d'importantes provisions de l'année dernière, se demandent avec inquiétude comment ils écouleront leurs stocks, et la presse se fait l'écho de leurs doléances.

L'Italie, dont l'exportation a été en 1896 d'environ 1 million d'hectolitres dont 33,000 ont été achetés par la France, appréhende la concurrence des vins français sur ses propres marchés. La France ayant obtenu, par la convention commerciale de 1899, le traitement de la nation la plus favorisée, ses vins, comme ceux de la Suisse, de l'Autriche-Hongrie et de l'Allemagne, payent à l'entrée en Italie un droit de douane de 5 fr. 77 par hectolitre. Le droit que payent les vins italiens, de même que les vins espagnols, pour entrer en France est de 12 francs jusqu'à 12 degrés avec une augmentation de 2 fr. 20 pour chaque degré ou fraction de degré au-dessus. Pour que les vins d'Italie puissent être exportés en France et y faire concurrence aux vins français de 10 à 12 degrés d'alcool, on calcule, en tenant compte des dépenses de transports, de douane, de commission et des déchets, qu'il faudrait les vendre sur place à raison de 6 à 8 francs l'hectolitre; les propriétaires seraient ainsi bien loin de couvrir leurs frais.

L'exportation italienne pourrait être alimentée par les vins de coupage, tels que ceux de Bari, Barletta, Lecce, Otrante, dans l'Italie méridionale adriatique; de Riposto, Scoglietti, Vittoria et Pachino, en Sicile, et par ceux de Sardaigne et de Piémont; mais l'exportation des vins fins et des vins de table ordinaires sera toujours minime en France, en raison de la préférence que nous accordons à nos vins.

L'Italie ne peut pas non plus, sur les marchés français, soutenir la concurrence des vins espagnols qui payent bien le même droit de douane que les vins italiens, mais qui sont favorisés par le change.

Le marché suisse est surtout alimenté par les vins français et espagnols (ces derniers, en 1899, ont fourni à ce pays 603,000 hectolitres, alors que l'Italie ne lui en livrait que 348,000), et l'on estime que l'exportation italienne en Suisse ne dépassera guère cette année 150,000 hectolitres.

L'Allemagne a accordé à l'Espagne, le 1er juillet 1899, le régime de la nation la plus favorisée et l'importation des vins espagnols dans l'empire allemand s'est élevée, en un an, de 71,000 à 121,000 hectolitres; dans le même temps, l'importation des vins italiens est descendue de 117,000 à 88,000 hectolitres.

En Autriche-Hongrie, l'Italie envoie une certaine quantité de vins de coupage provenant de ses régions méridionales, mais pas de vins de table; leur préparation ne répondant pas au goût des consommateurs.

Il faut également remarquer que la crise dont souffre le Piémont serait encore beaucoup plus grave si les provinces méridionales, la Sardaigne et la Sicile, avaient donné, cette année, leur contingent normal de production.

Les remèdes qu'on propose à cette situation sont : 1° suppression des droits d'octroi des villes, ce qui augmenterait la consommation intérieure; 2° loi favorisant la distillation des vins et des lies; 3° formation de caves coopératives, ce qui permettrait la vente en commun des produits au grand avantage des petits propriétaires.

D'une façon générale, le Gouvernement italien emploie les moyens les plus divers pour faciliter le commerce du raisin et du vin. A citer la multiplication des expositions vinicoles, des foires œnologiques, des marchés de raisins et de vins, les faveurs ou facilités accordées aux associations, aux cantines, aux syndicats formés en vue de la vente, aux distilleries coopératives ou autres; la fondation de stations œnotechniques, la constitution de chambres de commerce et d'agences commerciales italiennes à l'extérieur.

Nous devons à l'extrême obligeance de M. le commandeur Pavoncelli, ancien ministre et député au Parlement italien, l'étude suivante. Fin lettré, véritable érudit, nourri de l'antiquité classique qui a illustré son pays, M. Pavoncelli écrit à la fois comme un œnologue et comme un fils de Virgile :

L'Italie possède, plus que tout autre pays, un climat et un sol propres à la culture de la vigne. L'hiver y est doux; dans la partie méridionale, il est rare qu'il gèle ; dès les premières tiédeurs de mars, la température est telle que la végétation se développe régulièrement. Le seul ennemi de la vigne au midi est la sécheresse; mais, d'autre

part, la chaleur de l'été est tempérée par les vents marins. Jusqu'en décembre, les pampres verts, qui doivent leur couleur au soleil d'automne, réjouissent la campagne. Dans la partie septentrionale, ces avantages sont moins communs et moins accentués, mais là même, le vigneron a peu de chose à redouter du climat.

L'Italie a porté le nom d'*Œnotria* et tout permet de croire et d'espérer que ce nom lui reviendra; ses collines, en effet, se prêtent merveilleusement à la culture des cépages, qui, seule, peut employer un grand nombre de bras condamnés à l'inertie sans la vigne et le verger de noble tradition italienne. Sur les 8,253 communes du royaume, 7,202 cultivent la vigne; tous les districts en possèdent, moins ceux d'Agordo, Aurenzo et Siève del Cadore dont l'altitude s'y oppose. Cela fait que l'Italie, quoique la totalité de son territoire cultivable soit moitié seulement de celui de la France, est le second pays du monde pour la production du vin. Il sera même capable d'une production plus grande lorsque sa viticulture aura reçu les améliorations dont elle est susceptible.

L'heureuse révolution qui a réalisé l'unité de direction de tant de provinces éparses trouva la culture de la vigne réduite aux besoins de la consommation de chaque État particulier. Entravé par d'insurmontables barrières douanières et par le manque de communications, le commerce des produits du sol et particulièrement du vin, impuissant à mettre en contact les diverses parties entre elles et avec l'extérieur, s'étendait rarement au delà des frontières régionales.

Quelques hectares de vigne suffisaient à donner le vin selon les besoins locaux.

C'est à la succession séculaire d'un tel ordre de choses qu'est due l'inévitable et nombreuse variété des cépages plantés en Italie; ou du moins c'est à ce fait autant qu'à la configuration géographique spéciale de la péninsule que tient une si grande variété de types de vin, différents l'un de l'autre par la composition et par la saveur, de vallée à vallée, de côte à côte.

Avant la résurrection politique, il était fréquent de trouver, dans un même vignoble, ou dans les mêmes rangées de vignes, soit basses, soit en hautain, un mélange de vignes précoces et tardives, de raisins noirs, rouges et blancs, cultivés en promiscuité sans aucun choix rationnel. La vendange était faite sans distinction de produit et de maturité.

Il est certain que dans la première période de la constitution du royaume cette production était à peu près négligée.

Les conditions nouvelles faites à l'Italie activèrent le commerce et les échanges entre les diverses régions et stimulèrent l'énergie sommeillante. La culture de la terre en reçut de l'avantage en même temps qu'une impulsion progressive. La vigne fut particulièrement en honneur. Les procédés culturaux et la vinification furent améliorés. On peut dire que le nombre des ceps plantés tous les ans s'augmenta selon une progression géométrique. Ces cépages furent mieux choisis et adaptés aux conditions variées du climat et du sol. On en importa aussi de l'étranger et certaines de ces espèces, bien acclimatées et adaptées, produisirent de bons résultats.

L'augmentation de la superficie assignée à la vigne fut sensible dans toute la région

des Alpes jusqu'à l'extrémité de la Sicile. Mais l'extension la plus grande fut dans la région méridionale adriatique, en Sicile et dans le Piémont; viennent ensuite les Marches, l'Ombrie, la Toscane, le Latium dont les progrès compensèrent les diminutions éprouvées en Vénétie, en Ligurie, en Émilie et portèrent la superficie totale cultivée en vignes de 1,927,000 hectares, qu'elle était dans la période de 1870-1874, au chiffre de 3,167,000 dans la période de 1880-1883 et à 3,445,252 hectares en 1890-1894.

L'Italie, qui autrefois consommait sa production vinicole restreinte et de qualité parfois peu généreuse, exporte aujourd'hui des types divers[1].

Voici quelques indications statistiques :

ANNÉES.	PRODUCTION MOYENNE.	COMMERCE	
		IMPORTATION.	EXPORTATION.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1870-1874	27,539,000	//	//
1879-1883	36,760,000	//	//
1890	29,457,000	14,480	904,327
1891	36,992,000	8,495	1,158,540
1892	33,972,000	7,785	2,417,166
1893	32,164,000	22,376	2,328,993
1894	25,817,000	55,619	1,911,987
1895	24,246,000	104,223	1,675,023
1896	28,600,000	121,540	1,609,070
1897	28,350,000	205,295	2,386,376
1898	32,940,000	76,887	2,432,521
1899	31,800,000	139,257	2,354,570

Ce progrès sensible de la viticulture et de l'œnologie italiennes fut encouragé par la coopération habile et constante du Gouvernement, qui sut guider et stimuler l'initiative privée.

Son action consista, d'une part, à rendre plus faciles les moyens de transports, à favoriser le commerce avec l'extérieur par des traités opportuns et, d'autre part, à patronner des concours, à décerner des récompenses, à fonder des écoles et des cours spéciaux. Citons : la Commission royale d'œnologie, constituée depuis l'Exposition universelle de Londres en 1862; la Commission centrale de viticulture et d'œnologie; les Commissions provinciales de viticulture et d'œnologie; les écoles œnologiques de Conegliano, d'Avellino, de Catane, d'Albe et de Cagliari; les cantines expérimentales de Barletta, de Riposto, de Noto et de Velletri; la station œnologique d'Asti, les stations œnotechniques italiennes instituées à l'étranger et nommément à Zurich, à Berlin, à Trieste, à Fiume, à Buenos-Ayres, à New-York; les chaires ambulantes de viticulture et d'œnologie de Gattinara, de Rionero in Vulturi, Cupramontana, Campobasso, Castrovillari.

Mille causes concomitantes secondèrent le mouvement, d'une intensité fébrile à la fin

[1] Les principaux pays qui importent aujourd'hui des vins italiens sont par ordre d'importance : l'Autriche-Hongrie, l'Amérique centrale et méridionale, la Suisse, l'Allemagne, l'île de Malte, les pays africains, la France, la Grande-Bretagne, l'Amérique septentrionale.

de 1887; la première entre toutes fut la pénible situation faite au vignoble français par l'invasion phylloxérique.

Ensuite ce progrès fut entravé par le développement du peronospora, qui rendit plus coûteuse la production du vin, et qui, depuis 1888-1889 jusqu'à ce jour, sévit dans la péninsule avec plus ou moins de violence, bien qu'il soit combattu par tous les procédés scientifiques les plus rationnels et les plus éprouvés. Une autre cause d'arrêt se trouve dans la longue crise commerciale, dans la mévente du vin due à l'instabilité des traités de commerce et enfin dans l'invasion croissante du phylloxera. Il y a là un ensemble d'obstacles à de nouvelles et considérables plantations de vignes.

Comme tous les pays où la vigne se cultive, l'Italie a sa triste histoire phylloxérique. Découvert en 1878 à Valmadrera en Lombardie, et reconnu en 1879 dans trois communes sur une surface de 24 hectares environ, le fléau a poursuivi sa marche destructrice, malgré tous les efforts du Gouvernement, malgré tous les soins des associations agraires et des particuliers et ainsi, depuis vingt ans, date de son apparition, le chiffre des communes infectées s'est élevé à 816, avec une aire suspecte ou surveillée, ou abandonnée, de 350,948 hectares.

En tenant compte de la rapidité de l'infection, on peut dire que c'est une chance que le dommage n'ait pas été plus considérable encore. Mais le Gouvernement ne se fatigue pas dans la lutte, soutenu par les propriétaires les plus directement intéressés.

On a voté une loi, proposée par les députés des Pouilles, qui oblige toute commune à constituer un comité de défense contre le phylloxera, chargé de veiller, par des visites attentives, à la découverte de foyers possibles d'infection et au trafic des plants, comme aussi de pourvoir à la constitution de pépinières de cépages américains, pour en expérimenter l'adaptation, et enfin d'instruire les viticulteurs qui appliquent toutes leurs ressources à leur vignoble, au moyen de conférences, de réunions et d'enseignements spéciaux.

L'État a déjà fondé des pépinières de cépages américains à Palerme, à Milazzo, à Catane, à Noto, à Nicastro, à Velletri, à Rome, à Portoferraio, à Macomer, à Asti, à Arizzano, à Porto-Maurizio et, en outre, il donne des subsides aux pépinières de toutes les écoles pratiques et spéciales d'agriculture. Tout récemment, il a établi une grande pépinière entourée d'un fossé de désinfection dans les îles de Tremiti, où l'on a employé les qualités de cépages que la pratique et l'expérience, tant en France qu'en Italie, ont reconnus les meilleurs pour être destinés en temps utile aux territoires encore indemnes de phylloxera.

Le Gouvernement n'a pas dépensé moins de 11 millions de lires, dans ces dernières années, pour soutenir la lutte contre le fléau. A présent, les provinces formées en consortium apportent, elles aussi, de nouveaux fonds et de nouvelles forces. On peut espérer dorénavant que la marche du fléau s'est bien ralentie et qu'un sûr remède se trouve dans les espèces cultivées et dans les variétés de cépages américains existant dans le royaume.

La production du vin est faible, si on la considère par rapport au nombre d'hectares

occupés par la vigne. Mais il ne faut pas perdre de vue que la majeure partie du vignoble italien est mise en œuvre par association de diverses cultures à celle de la vigne. Ici l'ormeau ou le peuplier l'accompagne pour lui permettre de se soutenir en hauteur, tandis que tout autour les céréales ou d'autres produits fournissent au vigneron un supplément de ressource, en même temps qu'elles donnent à la famille agricole l'occasion d'un travail suivi. Cet état de choses est, en tous cas, un effet des temps malheureux pendant lesquels l'agriculteur n'avait pas de moyens de communication.

Alors l'agriculteur devait tirer d'une même terre tout ce qui était nécessaire à lui-même et aux siens, remplir toutes les conditions pour profiter d'un climat si variable, et récolter tout ce qu'il était obligé de fournir comme payement au citadin propriétaire du sol. C'est un usage ancien que conserve avec un soin religieux le viticulteur des régions moyennes et septentrionales de l'Italie. Dans les régions méridionales, c'est le figuier, le poirier, l'olivier que l'on marie plus volontiers à la vigne, quoique ce mariage ait pour conséquence de diminuer la durée d'existence de celle-ci. Qui sait si, dans les régions les plus méridionales, la rareté de la pluie ne nous enseigne pas à donner la préférence à l'olivier qui a besoin de peu d'eau, même sur la vigne à qui les pluies d'été sont si nécessaires pour donner une bonne récolte.

La plus forte production fut obtenue en 1891, et elle est évaluée à 38 millions d'hectolitres, quoique la statistique officielle l'ait fixée au chiffre de 36 millions. La plus faible correspond à l'année 1884 et est officiellement estimée à 19 millions d'hectolitres. La dernière récolte, celle de 1900, sera marquée d'un point noir pour la viticulture de l'Italie méridionale; par suite, en effet, d'une invasion violente du peronospora, toutes les régions du midi de la péninsule furent réduites à un contingent restreint ou nul.

Il n'est pas à croire, par conséquent, que l'amélioration viticole et œnologique, très notable selon ce qui a été dit, puisse répondre aux desiderata généraux et suffire à tout : il reste encore autre chose à faire,

Dans beaucoup de districts viticoles, l'antique forme de culture purement régionale et encore immuable, par suite de conditions locales particulières, est la cause principale du grand nombre de types; d'où la grande difficulté de produire, je ne dirai pas le type unique, — ce qui est impossible ou à peu près, — mais un nombre restreint de types constants dans les principales régions. On ne peut dire jusqu'ici qu'en Italie l'œnotechnie ait progressé autant que la viticulture; elle a été cependant beaucoup améliorée, elle aussi.

Parmi les produits italiens, on considère surtout les vins de coupage comme des plus importants; on les préfère, sous tous les rapports, aux qualités similaires d'origine portugaise, espagnole, grecque et turque, à cause de leur richesse alcoolique, de leur couleur, du degré élevé de leur matière extractive. A ces éléments, il faut ajouter un goût neutre et une fermentation parfaite.

La Pouille, la Sicile, la Calabre, la Sardaigne et la Basilicate sont les régions qui produisent, en plus forte quantité, les vins de coupage.

On appelle de ce nom les vins qui joignent à une écume d'un rouge foncé plus ou moins vif un degré alcoolique qui n'est pas inférieur à 12°5 et qui, parfois, s'élève jusqu'à 16 degrés, et une proportion de matière extractive d'au moins 20 grammes par litre (quelques produits atteignent et dépassent 150 grammes). Ils contiennent aussi du glucose dans une proportion de 19 à 22 p. 1000.

La Pouille tient le premier rang pour cette production; elle fournit un vin de coupage robuste, alcoolique et de couleur intense. Cela explique la faveur dont jouissent à l'étranger les vins de Barletta, Cerignola, S. Ferdinando, Corato, Trani, Andria, Brindisi, Gallipoli, Tarente, concurremment aux qualités estimées de la côte calabraise et de la province de Messine.

La Pouille, qui comprend les provinces de Foggia, de Bari et de Lecce, a su, mieux que les autres régions de la péninsule, profiter du nouvel ordre de choses; elle accrut et améliora sa production; ses vins ont figuré en bonne place sur les marchés nationaux et étrangers, et ils ont remporté un grand prix à l'Exposition universelle de 1900, prix décerné particulièrement à M. le baron Luciano Personé di Nardo, pour ses excellents vins de coupage de Lecce.

Outre les vins rouges de coupage et de demi-coupage, qui ont fait connaître, non seulement par toute l'Italie, mais encore à l'étranger, les noms de Barletta, de Cerignola, de Lecce, de Gallipoli et du vin *Primitivo,* la Pouille produit encore d'excellents vins blancs légèrement colorés (couleur suc de limon), très limpides, parfumés et assez agréables au palais. Parmi ses types se fait remarquer le vin blanc de Sansevero, recherché spécialement par les négociants de l'Autriche et de la Hongrie.

La Pouille produit en outre des vins rosés et des vins liquoreux assez estimés comme le Muscat, l'Aleatico, le Malvoisie et le Zagarese.

Dans la Basilicate, qui est formée par la seule province de Potenza, on rencontre d'excellents vins de coupage fournis par le cépage d'Aglianico. Les vins de Rionero et de Barite, les deux communes les plus importantes de cette zone viticole, sont riches en tanin et en extrait. Ils ont une teinte rouge grenat, vive, beaucoup de corps, de la saveur et un bon degré alcoolique. La Basilicate donne encore des vins plus légers en couleur et en extrait, qui font aisément une excellente bouteille. Ajoutez un bon vin liquoreux très aromatique, connu généralement sous le nom d'Aleatico.

La Calabre, qui embrasse les trois provinces de Catanzaro, de Cosenza et de Reggio de Calabre, produit de bons vins rouges de coupage, de demi-coupage et de table. Les plus célèbres sont les vins de coupage de Sambiase, de Nicastro et de Ciro, communément connus dans le commerce sous le nom de vins de S. Eufemia et de Gioia de Tauro. Dans cette région, il y a aussi de bons vins blancs, liquoreux principalement, parmi lesquels le Muscat, le Provitaro et le Greco di Gerace.

Dans la Napolitaine et dans les diverses provinces méridionales du versant thyrrénien, telles que les provinces de Naples, de Salerne, d'Avellino, de Benevento et de Caserta, les vins ont été perfectionnés de manière à être bien accueillis, parce qu'ils répondent aux exigences des marchés.

La province de Naples est l'une des plus importantes par la variété de sa production vinaire. Des vins rouges de coupage qui s'obtiennent spécialement dans l'île d'Ischia, au Mont di Procida, sur le territoire de Pozzuoli et au pied du Vésuve, la gamme se déroule jusqu'aux vins de table blancs et rouges que l'on trouve surtout dans les îles d'Ischia et de Capri et dans la zone vésuvienne où le Lacryma Christi est des plus célèbres.

On peut dire que la province de Caserte a la spécialité des vins de table. Ce sont les vins blancs renommés, légèrement verdâtres, tirés du cépage asprinio, qui pousse, marié à des arbres très élevés, dans le district d'Aversa; ce sont d'excellents vins de tables, robustes et alcooliques, qu'on rencontre principalement sur le territoire de Piedimonte d'Alèfe, et sur les côtes de la mer Thyrrénienne, à Formie, à Gaète et à Mondragone. C'est dans cette zone et plus précisément vers Falciano de Carinola qu'on croit trouver le fameux coteau Faustiano célébré comme le pays d'origine du meilleur salerne.

On peut dire que les provinces d'Avellino, de Benevent et de Salerne produisent des types de vin de table, surtout de couleur rouge, très semblables entre eux, parce qu'ils ont le même climat, le même sol et proviennent généralement d'un seul cépage : l'aglianico. Ces qualités, connues dans le commerce sous les noms de Tauraso, Pannarano, Mercato S. Severino et Avellino, sont très recherchées, surtout des consommateurs de la Haute-Italie.

Les deux régions des Abruzzes et du Molise sont formées des provinces d'Aquila, de Chieti, de Teramo et de Campobasso; grâce à l'exposition variée de leur terrain, puisque de la haute montagne elles descendent jusqu'au littoral de l'Adriatique, elles produisent des vins de nature variée. Bien qu'elles donnent une petite quantité de vins de coupage, leur principale production consiste en vins blancs et rouges de table. C'était, dans ces contrées, un ancien usage d'effectuer la concentration des moûts en les faisant bouillir dans de grands chaudrons de cuivre, ce qui favorisait l'évaporation d'une grande quantité d'eau contenue dans ces moûts. Aujourd'hui, ces vins, appelés *cuits,* ont, pour ainsi dire, à peu près disparu du commerce. D'ailleurs, les vignerons des Abruzzes ont perfectionné leur vinification, et ils tirent du cépage prédominant, le montepulciano, de bons types de vins rouges suffisamment alcooliques et appréciés du commerce.

Ce que nous venons d'écrire relativement aux Abruzzes s'applique aussi aux Marches, région qui comprend les provinces d'Ancone, de Macerata, d'Ascoli Piceno, de Pesaro et d'Urbino.

La région ombrienne, formée de la seule province de Perugia, produit, en majeure partie, comme les précédentes, des vins blancs à base principale du cépage trebbiano. Le type le plus connu est le vin d'Orvieto, suffisamment alcoolique, d'une douceur agréable et d'une couleur jaune d'or pâle. On apprécie également les vins rouges ombriens tirés des deux cépages le sagrantino et le sangiovese.

Le Latium donne exclusivement des vins de table blancs et rouges qui sont presque

tous consommés dans la ville de Rome. Ils ont un caractère tranché qui les fait aimer du consommateur romain. Les types peuvent se réduire à deux, comprenant des vins dits *asciutti* (secs) et des vins *pastosi* (doucereux). Un groupe de communes de la province de Rome, composé de Marino, Frascati, Grottaferrata, Albano, Castel Gandolfo, Ariccia, Genzano, Civita Lavinia, Zagarolo, Velletri et autres, forme les *Castelli Romani* dont le vin est le plus apprécié. Le cépage cesanese est la base des vins rouges; les cépages trebbiano jaune et trebbiano vert, la base des vins blancs de ce territoire.

Ces dernières années, on a introduit avec succès, dans la province, des cépages étrangers et particulièrement le cabernet, le pinot, le sauvignon, le sémillon et le riesling. La preuve de cette réussite a été faite à l'Exposition universelle de Paris en 1900, où le principal introducteur de ces cépages, M. le chevalier Giuseppe Balestra, a obtenu le grand prix pour ses vins.

La Toscane est la région qui produit le type de vin rouge de table le mieux accueilli des consommateurs italiens et étrangers. Le chianti est un type de vin désormais connu partout. A la base de ce vin se trouve en majeure partie le cépage dit *sangiovese*, auquel s'ajoutent en moindre proportion le canaiolo, le mammolo, la malvasia et le trebbiano. La zone appelée Chianti va de la province de Florence à celle de Sienne et, plus précisément, s'étend de Radda jusque vers Greve, au Nord, et au Sud jusqu'à Sienne, Borolio et Castellina. Logiquement on ne devrait donner le nom de chianti qu'aux produits de cette zone, mais généralement, dans le commerce, on appelle chianti les vins de table dans d'autres bonnes zones des provinces de Florence et de Sienne. Le type rufina est aussi un excellent vin de table qui s'obtient dans le district de Valdarno. Les provinces d'Arezzo, de Pise et de Lucque fournissent aussi de bons produits à la consommation directe. Les vins de la province de Grosseto et de l'île d'Elbe sont plus robustes et plus alcooliques. La première de ces régions arrive aussi à donner des vins de coupage; la seconde, de très bons vins de liqueur. La Toscane offre encore, quoique en petite quantité, d'excellents vins blancs, soit communs, soit fins. Sont réputés surtout les vins blancs vierges du val de Chiana.

La région Émilienne est assez vaste, car elle comprend huit provinces : celles de Plaisance, Parme, Reggio Émilia, Modène, Ferrare, Bologne, Ravenne et Forli. Quant à la nature du produit vinicole, on peut la diviser en deux parties distinctes, l'une formée des penchants de l'Apennin et des collines qui en côtoient la base, et l'autre, à l'Est, comprenant la large plaine du Pô. Sur les hauteurs, il y a des vins rouges et blancs, en plaine, à peu près uniquement des vins rouges. Dans la portion la plus voisine de la mer, du côté de Ravenne, de Forli et à l'orient de Bologne, les vins blancs sont en bonne proportion. Les vins des côtes sont, en général, légèrement alcooliques, savoureux et de conservation; ceux de la plaine sont un peu plus ordinaires, avec moins d'intensité colorante et d'extrait. L'industrie œnologique, dans cette région, est en progrès constant. Parmi les types de vins les plus connus, l'on peut citer le sangiovese de Romagne, les vins blancs de Lugo que donne le cépage l'albana, et les vins rouges de table des provinces de Reggio, de Modène et de Parme.

La région vénitienne, qui comprend les provinces de Verone, de Vicence, d'Udine, de Trévise, de Venise et de Padoue, produit de très bons vins de table blancs et rouges. On en peut citer comme preuve le grand prix décerné à l'Exposition de 1900 aux comtes Corinaldi, pour leurs vins récoltés sur les collines de Lispida, et provenant surtout des cépages cabernet et pinot. Sont aussi renommés les vins de Valpolicella, de Valpantena et de la Rivera del Garda pour leur fondu et leur parfum. Ajoutons les produits du district de Conegliano et, plus particulièrement, le prosecco et le raboso.

La Lombardie, quoi qu'elle n'offre pas un terrain très propre à la culture de la vigne pour des raisons d'ordre climatologique et tellurique à la fois, a cependant des vignobles dans toutes ses provinces. La seule province de Sandrio, plus connue sous le nom de Valtelline, a des conditions plus favorables à la viticulture. En fait, le commerce estime les vins de la Valtelline qui portent la marque de Sassella, Inferno et Grumello.

Le Piémont est l'une des régions les plus viticoles de l'Italie; on y rencontre des types variés de vins de table, rouges et blancs, communs et fins, et même des vins doux. Parmi les types assez caractérisés, l'on peut citer : le barolo, le nebiolo, le gattinara, le dolcetto, le barbera, le ghemme, le grignolino et le muscat. Le barolo, le barbera et le muscat sont les plus répandus, et le premier jouit de la plus grande renommée. Ce vin généreux, austère et sec, a une belle couleur rubis et un bouquet délicat, et il est très recherché des fins gourmets, surtout quand il est vieux. Le muscat a beaucoup d'importance. Soit qu'on le consomme à l'état naturel comme vin doux, soit qu'on le transforme en vin mousseux selon la méthode champenoise et qu'on le livre au commerce sous le nom d'*asti spumante*. Ce produit est destiné à un bon avenir auprès du commerce international. Le muscat sert aussi de base à la préparation du vrai et typique vermout de Turin. Certains viticulteurs piémontais tirent, en outre, des vins fins de cépages français estimés qu'ils ont introduits dans leurs vignobles. Entre autres méritent d'être cités les frères Pinelli Gentile qui ont obtenu le grand prix à l'Exposition universelle.

La Ligurie a peu d'importance au point de vue viticole, bien qu'elle ait de très beaux vignobles sur ses collines riantes baignées par la mer Thyrrénienne. Sont connus les vins blancs du Polcevera et ceux des Cinq-Terres, ainsi que les vins rouges fournis en général par le cépage dolcetto.

La Sicile, la plus grande des îles de la Méditerranée, mérite le nom de véritable terre de Bacchus, car, dans chacune de ses six provinces, la vigne se cultive largement et y végète bien, grâce à un climat généralement sec et à une terre fertile. On peut dire sans exagération que tous les types de vin se trouvent en Sicile, depuis les vins légers de table, très sapides, de faible degré alcoolique et de couleur rubis clair, que fournissent les hautes collines, surtout aux alentours de l'Etna, jusqu'aux vins de coupage très colorés de Milazzo, de Riposto et de Vittoria, et jusqu'aux vins de liqueur très connus, tels que le marsala, le muscat de Syracuse et le malvoisie de Lipari. Les vins blancs de l'Etna et d'Alcamo sont surtout recherchés par le commerce international. Ils ont une couleur paillée caractéristique, tirant un peu au verdâtre, et ils acquièrent avec l'âge un parfum agréable. Le type de vin qui a la plus grande importance commerciale et qui

est l'une des gloires de l'œnologie sicilienne est le marsala, assez alcoolique pour rappeler les vins de Xéres et de Madère; il a une teinte jaunâtre un peu plus intense que le xéres; il est très limpide, et possède une saveur caractéristique et un parfum bien tranché. Le Jury de l'Exposition universelle de 1900 a reconnu le mérite du marsala en accordant le grand prix à l'un de ses producteurs les plus importants, la maison Ingham Withaker et Cie.

La Sardaigne, autre grande île du royaume d'Italie, a, elle aussi, une importance marquée pour sa production vinicole et pour la variété de ses types de vins. Sur les hauteurs de la partie centrale, dans la province de Cagliari, l'on trouve des vins légers, sapides, de couleur rouge rubis, ayant un parfum très agréable. Dans les Campidani on obtient des vins riches en alcool et corsés, pouvant servir soit à la consommation directe, soit aux coupages et aux demi-coupages. La Sardaigne possède, en outre, des vins blancs de très bonne qualité, secs pour la plupart, assez alcooliques, de conservation, limpides et de couleur paillée tendant au verdâtre.

Il y a aussi en Sardaigne, mais en assez petite quantité, des vins de liqueur ou de dessert. Méritent une mention spéciale le vernaccia, le malvoisie et le muscat.

L'augmentation de la consommation nationale, l'agglomération croissante dans les cités industrielles, l'amélioration du goût chez le consommateur, sont des causes occasionnelles qui donnent de l'activité aux transactions à l'intérieur du pays; en même temps que les rapports de plus en plus fréquents et le développement croissant de l'éducation commerciale du peuple favorisent les affaires avec l'extérieur.

L'importation du vin de provenance étrangère est généralement peu considérable. Elle suit les fluctuations de la production vinicole de l'Italie, plus forte dans les années de faible rendement, elle diminue dans les années d'abondante récolte.

En fait, pendant la période embrassant les vingt années comprises entre 1881 et 1900, on trouve dans l'importation des vins en cercles un minimum de 7,785 hectolitres en 1892 et un maximum de 312,000 hectolitres en 1885.

Par contre, l'exportation qui, en 1874, atteignait seulement le chiffre de 243,121 hectolitres, monte en 1878 à 536,833, et parvient successivement à des chiffres élevés jusqu'à celui de 3,603,084 hectolitres en 1887. La rupture des relations commerciales avec la France lui porta un coup. Mais la décadence fut bientôt suivie d'une reprise. Depuis 1892, en effet, le commerce de l'Italie avec tous les pays importateurs indistinctement suit une voie ascendante.

En fait, pendant les neuf dernières années comprises entre 1892 et 1900, l'exportation des vins italiens en cercles a oscillé entre un maximum de 2,462,854 hectolitres en 1898 et un minimum de 1,609,070 hectolitres en 1896, et il présente, pendant toute cette période, une moyenne annuelle de 2,106,417 hectolitres.

Il n'est pas douteux que l'Italie ne doive à la rupture de ses rapports commerciaux avec la France les grands progrès obtenus dans l'œnologie depuis lors : la diffusion des meilleurs procédés de vinification et l'amélioration de toutes les industries qui se rattachent à la production vinicole. Les cantines, les établissements œnologiques, la ton-

nellerie, en un mot rien de ce qui a trait à la conservation du vin et aux moyens de transport ne laisse plus guère à désirer aujourd'hui. Sur plus d'un point, l'Italie fait concurrence aux nations viticoles les plus avancées, spécialement dans tout ce qui a trait au commerce d'outre-mer.

On peut dire que l'Italie retire environ un milliard de lires de cette production de son sol, la deuxième par son importance après la soie; ce qui appelle les soins attentifs du Gouvernement et de la population à l'effet de répandre de plus en plus la connaissance et la pratique des préceptes rationnels de viticulture et de vinification.

L'Italie était représentée par 204 exposants, ayant soumis 707 échantillons de vins divers. Ces produits ont été récompensés comme suit: 5 grands prix, 36 médailles d'or, 49 médailles d'argent, 41 de bronze et 35 mentions.

Les plus hautes récompenses ont été attribuées à des vins de liqueur et notamment des marsalas exquis de finesse et d'ampleur, puis à des vins ordinaires de superbe couleur, très nets de goût et indiquant une vinification très soignée. Des vins de Chianti plus légers ont été aussi bien appréciés; toutefois, certains de ces produits ont paru maigres.

MEXIQUE.

Le Mexique avait, le long de la rive gauche de la Seine, sur le quai d'Orsay, un pavillon où se trouvaient disposés tous les objets qu'il avait envoyés à l'Exposition. Cette exposition comprenait des vins et surtout des liqueurs.

Bien que la vigne soit cultivée depuis quelque temps au Mexique et que certains établissements vinicoles aient été fondés, la récolte mexicaine ne dépasse pas, encore dans les meilleures années, 100,000 hectolitres; ordinairement elle est bien au-dessous et reste insuffisante pour la consommation, qui est présentement d'environ 160,000 hectolitres par an. C'est donc une soixantaine de mille hectolitres et plus qu'on est obligé de faire venir de l'étranger.

Jusqu'ici cette fourniture a été faite par l'Espagne, la France et la Californie, la moyenne de leurs expéditions pour la période décennale prenant fin en 1889 s'étant élevée pour l'Espagne à 39,500 hectolitres, à 16,250 pour la France et à 2,000 hectolitres pour la Californie. La valeur globale du vin importé est de 800,000 piastres mexicaines, ou d'environ 425,000 dollars américains en or.

Le Mexique, qui a une population de plus de 11 millions d'habitants, habitués pour la plupart à boire du vin, n'est pas à dédaigner ni pour les viticulteurs ni pour les négociants en vins. C'est ce que les récoltants de la Californie comprennent très bien en s'efforçant de développer autant que possible leurs relations avec ce pays, qui a l'avantage d'être assez rapproché. Leurs efforts se portent notamment sur l'obtention de conditions de transport plus favorables sur les voies ferrées mexicaines. La commission de viticulture de la Californie s'occupe constamment d'améliorer les relations entre les producteurs américains et les consommateurs mexicains et, dans ce but, elle a fait publier,

à diverses reprises, d'utiles renseignements sur le commerce des vins au Mexique. Il importe donc aux exportateurs européens de ne pas rester indifférents en présence de l'activité de leurs rivaux de la Californie, qui, ont l'avantage d'être plus rapprochés, mais doivent acquitter les mêmes droits douaniers dans les ports mexicains.

La consommation porte surtout sur les vins rouges de provenance espagnole, et les consommateurs de ces vins appartiennent pour la plupart aux classes moyennes. Les vins de provenance française sont consommés presque exclusivement par les classes riches qui boivent aussi des vins alcoolisés, dont la provenance est espagnole.

La rapidité avec laquelle la vigne se développe au Mexique est surprenante. Dans certaines localités ce développement de la plante est complet en deux ans.

La vigne est cultivée dans plusieurs États, notamment dans ceux du Nord, dans le Chihuahua, le Zacatecas, Coahuila, ainsi que dans plusieurs États du Centre, moins favorables à cette culture.

Malheureusement, si les récoltes sont bonnes au point de vue de la quantité, elles laissent encore à désirer pour la qualité, les vignerons mexicains ignorant encore, pour la plupart, l'art de la vinification.

Les vins rouges du Mexique sont, en général, peu colorés et ressemblent assez à nos anciens vins de Tavel; ils ont un peu de liqueur et soutiennent la vidange. Les vins blancs de l'État de Durango ont une robe jaune brillante et une amertume prononcée. Mais la boisson nationale est le *pulque,* liqueur provenant d'un genre particulier d'aloès.

Le Mexique avait 19 exposants ayant soumis 19 types de vins et eaux-de-vie. Ces produits ont obtenu 3 médailles d'argent, 4 de bronze et 1 mention honorable.

PÉROU.

Le Pérou était représenté par 10 exposants ayant envoyé 42 échantillons de vins divers rouges et blancs.

Les premiers ont une couleur assez foncée et se rapprochent des vins d'Espagne. Quelques vins blancs secs étaient assez nets de goût. Notons aussi un vin doux agréable.

Les récompenses ont été: 2 médailles d'or, 4 d'argent et 2 de bronze.

PORTUGAL.

Les vins du Portugal présentés à l'Exposition ont offert un vif intérêt. Au-dessus des nombreux vins rouges ou blancs, de qualité courante, brillait un cru illustre : le porto. Ce vin a un parfum pénétrant et une saveur des plus délicates, avec de la vivacité, de la fermeté et du corps dans la jeunesse. En vieillissant, il perd sa couleur rouge, prend une nuance ambrée et un arome de plus en plus spiritueux. Nous en avons dégusté d'admirables.

IMPRIMERIE NATIONALE.

A côté des vins de Porto, il faut placer ceux de l'île de Madère : le Verdelho, blanc, doré ou ambré, d'une saveur riche et pleine; le Tinta, d'un goût exquis; le Malvoisie, très savoureux et liquoreux, d'un bouquet tout particulier; le Bual, doux, délicat et moelleux; le Sercial, sec, corsé et des plus distingués. Les vins rouges et blancs de qualité ordinaire, produits par le Portugal, sont destinés soit, le plus souvent, à entrer dans les coupages, soit, quelquefois, à aller directement sur la table du consommateur. L'ensemble de l'exposition portugaise a été très remarquable à tous égards.

Le Portugal est un pays favorisé pour la culture de la vigne. Placé entre 36° 50′ et 42° 8′ de latitude Nord, et 8° 26′ et 11° 47′ de longitude Ouest du méridien de Paris, il est dans une région très propice à la viticulture. Pas de grandes chaleurs et pas d'hivers rigoureux.

De renseignements recueillis tout récemment par la Direction générale de l'agriculture du Portugal, il résulte que sur une superficie de 231,500 hectares de vignes cultivées, tant sur le continent que dans les îles adjacentes, 141,090 hectares sont entièrement phylloxérés, 77,410 sont suspects et 7,000 seulement demeurent jusqu'à présent complètement indemnes.

Cette superficie se répartit de la sorte par arrondissement viticole:

Aveiro, 8,000 hectares, sur lesquels 2,280 sont phylloxérés et 5,720 suspects.

Beja, 12,000 hectares, sur lesquels 8,020 sont phylloxérés et 3,980 suspects.

Braga, 23,000 hectares, sur lesquels 11,920 sont phylloxérés et 13,080 suspects.

Bragança, dont le territoire comprend 5,500 hectares entièrement phylloxérés.

Castello-Branco, 6,000 hectares, sur lesquels 3,260 sont phylloxérés et 2,740 suspects.

Coimbra, 5,000 hectares, sur lesquels 2,380 sont phylloxérés et 2,630 suspects.

Evora, dont le territoire comprend 15,000 hectares entièrement phylloxérés.

Faro, dont le territoire comprend 7,000 hectares jusqu'alors indemnes.

Guarda, 8,000 hectares entièrement phylloxérés.

Leiria, 8,000 hectares, dont 2,930 sont phylloxérés et 5,070 suspects.

Lisboà, 30,000 hectares, sur lesquels 19,870 sont phylloxérés et 10,130 suspects.

Portalegre, 2,000 hectares entièrement phylloxérés.

Porto, 20,000 hectares, dont 8,120 sont phylloxérés et 11,880 suspects.

Santarem, 16,000 hectares entièrement contaminés.

Vianna do Castello, 15,000 hectares, dont 7,580 sont phylloxérés et 7,420 suspects.

Villa-Réal, 18,000 hectares, dont 15,070 phylloxérés et 2,930 suspects.

Viseu, 20,000 hectares, dont 13,730 sont phylloxérés et 6,270 suspects.

Angra do Hervismo, 1,000 hectares, dont 400 phylloxérés et 600 suspects.

Funchal, 1,500 hectares, dont 970 sont phylloxérés et 530 suspects.

Horta, 4,000 hectares entièrement phylloxérés.

Ponta Delgada, 4,500 hectares, dont 60 sont phylloxérés et 4,440 suspects.

Le pays est divisé administrativement en 17 départements, qui se sont formés des

8 provinces de l'ancien régime. Mais cette division administrative ne s'accorde pas avec la division ampélographique [1].

Avant d'entrer dans cette division, il convient de faire connaître le chiffre de la production vinicole, selon la moyenne de cinq ans, 1895 à 1899. Nous présentons les calculs en milliers d'hectolitres. Chaque unité représente 100,000 litres, ou 200 pipes de 500 litres.

La pipe de Porto, pour l'exportation, est évaluée à 534 litres, du Douro, 550 litres. Il y a d'autres mesures. Pour simplifier, la pipe sera de 500 litres, plus petite que celle employée pour les usages ordinaires.

La production vinicole ci-dessous est par départements. Il faut remarquer que le Portugal produit du vin partout. Il n'y a que deux communes qui n'en ont pas. Ce sont Barramos et Mertota, à l'extrémité Est de l'Alemtejo, touchant l'Espagne. Tout le reste du pays est vinicole.

Voici la production par départements :

	UNITÉS de 1,000 HECTOL.
Vianna do Castello	442
Braga	746
Porto	645
Villa-Real	631
Bragance	138
Aveiro	237
Coimbre	135
Vizeu	685
Guarda	230
Castello-Branco	123
Leiria	284
Santarem	386
Lisbonne	1,114
Portalegre	53
Evora	146
Beja	124
Faro	245
TOTAL	6,364

Soit : 6,364 milliers d'hectolitres ou 636,400,000 litres.

Cette production actuelle est différente de celle qui existait avant l'invasion des maladies. Des terrains, qui avaient une grande production, sont à présent abandonnés ; d'autres qui produisaient des céréales sont peuplés de vignobles. Des premiers on a re-

[1] La très intéressante étude qu'on va lire est due à notre éminent ami M. le comte de Samodaẽs, ancien ministre des finances du Portugal, pair du royaume, l'un des directeurs de la «Real Compania vinicola do Norte do Portugal», membre du Jury à l'Exposition universelle de 1900 et, par conséquent, mieux placé que personne pour connaître les vignobles et les vins portugais.

constitué une partie. De toutes les affections c'est le phylloxera qui a fait le plus de ravage dans les vignes de cru supérieur, le mildew dans celles de qualité inférieure.

La division du pays en régions vinicoles est quelque peu arbitraire; cependant la plus rationnelle est celle qui partage le pays en sept régions :

1re Minho ou Vonga; 2e Douro; 3e Trasmontaine; 4e Beira; 5e Estremadura; 6e Alemtejo; 7e Algarve.

Région vinicole du Minho ou Vonga. — Ainsi appelée du nom des deux rivières qui limitent au Nord et au Sud la région; l'Océan est à l'Ouest; du côté de l'Est, d'autres régions vinicoles; l'Espagne est du côté droit du Minho. Cette région est caractérisée par le système de culture de la vigne et par le vin, qui ne peut se confondre avec aucun autre, soit portugais, soit étranger.

Sa production moyenne des cinq dernières années est de 2,322,000 hectolitres.

La culture consiste à laisser la vigne se développer, appuyée sur des arbres de diverses espèces; ou en treilles ou en claies; rarement en vigne basse, qui ne réussit guère. On qualifiait autrefois le vin d'*enforcado* (pendu) parce que les branches et les raisins sont suspendus et semblent pendus.

Le terrain n'est pas exclusivement destiné à la vigne; au contraire, celle-ci entoure seulement l'enclos, où l'on cultive des pommes de terre, des haricots et, principalement, le maïs, base de l'alimentation de la population.

Le pays est montagneux et la propriété divisée en petites parcelles de terrain, presque toutes d'origine granitique.

Les vins ont une saveur spéciale. Ils sont riches en acides et en tanin; leur force alcoolique varie entre 8 et 12 degrés p. 100 en volume. Ils gardent toujours une saveur prononcée de fruit. Il y en a de deux qualités : les plus acides et tanniques sont bons à couper avec d'autres vins neutres; les moins acides, à demi mûrs, sont excellents pour la consommation, spécialement dans les pays chauds. La plupart de ces vins sont rouges; mais il y en a de blancs qui sont très bons et peuvent être encore bonifiés par addition d'eau-de-vie.

Cette grande région comprend des sous-régions assez caractérisées. Ce sont Basto, Monçâo et Amarante.

Les vins de ces trois provenances varient par la force alcoolique qui est de 9°5 à 12° p. 100 en volume, par l'acidité, calculée en acide sulfurique, de 5 à 6 grammes par litre. Outre ces différences, la dégustation les distingue encore. La Compagnie vinicole les livre au marché sous leur nom et en obtient un grand succès.

La sous-région de Monçâo est au nord du Portugal; elle est arrosée par la rivière Minho. C'est un terrain d'alluvion; il comprend les communes du même nom et celle de Melgaço. Sa production est d'environ 55,000 hectolitres. L'exportation pour l'Angleterre commença par ces vins avant les portos (Douro), qui sont venus plus tard. A présent, on n'exporte plus de cette région pour l'Angleterre.

La sous-région de Basto est comprise dans trois communes, Cetlorrio, Cabecciras et

Mondim; elle est arrosée par la rivière Tamega, affluent du Douro. Production 100,000 hectolitres. Terrain granitique et schiste. Grandes montagnes et vallées superbes.

La sous-région d'Amarante est aussi arrosée par la Tamega dans sa partie inférieure et séparée de la province de Tras-os-Montes par de hautes montagnes. Elle comprend les communes d'Amarante et Mario de Canavezes. Le terrain est granitique, la production à peu près comme celle de Basto. Les vins sont excellents et quelques-uns deviennent naturellement mousseux.

Les espèces de raisins varient énormément d'un endroit à l'autre. Il y en a qui sont connues dans toutes les régions, mais d'autres sont particulières à chaque commune. Voici leurs noms en portugais : Azal ou Amaral, Avesso, Boirraçal, Cainho, Doçar, Espadeiro, Labrusca, Maurisco, Padeira, Souzaô, Verdelho.

Les vins ont une grande consommation au Brésil, en Afrique et même pendant l'été en Portugal, car ils sont très frais; comme ils sont légers, on peut en boire beaucoup sans danger.

Ces vins ont été présentés à l'Exposition. On les a considérés comme de qualité inférieure, ce qui est juste en théorie; mais vu le rôle qu'ils représentent dans l'exportation au Brésil, on ne peut laisser de voir dans cette branche de la viticulture portugaise un facteur important, puisqu'on les goûte là-bas et qu'on les échange pour de bon or, qui a été une des ressources du Portugal dans la crise qu'il a traversée il y a dix ans. L'exportation au Brésil est faite en fûts de 1/5 et 1/10 de pipe (brésilienne), c'est-à-dire 90 litres et 45 litres.

Région vinicole du Douro. — C'est dans cette région qu'on récolte et prépare les célèbres vins du Porto (Port), de renommée universelle. Ce nom de Porto provient du port d'exportation, car au Porto et dans ses environs il n'y a pas de vin qui puisse prendre son nom. Les vins du Porto et des environs appartiennent à la première région et y sont les plus inférieurs.

Le vin généreux du Porto n'est produit que dans la région du Douro; il y a de faux portos, qui ne sont que des imitations, quelques-unes très bonnes, qui font illusion, mais à la fin elles montrent qu'elles ont pris un nom qui n'est pas justifié par la qualité.

La région du Douro commence à 80 kilomètres du Porto, à la station du chemin de fer nommée Barqueiros et finit à la frontière d'Espagne, à Barca d'Alva, à 200 kilomètres du Porto et de la mer. Ce sont ses limites à l'Est et à l'Ouest. Il est difficile d'indiquer les limites Nord et Sud. C'est une bande de terrain traversée par la rivière Douro; des deux côtés se trouve la région qui appartient aux départements de Villa-Real et Bragança, rive droite, Viren et Guarda, rive gauche. Sa largeur est variable; car la bande s'éloigne plus ou moins du thalweg du Douro, limitée par une altitude qui ne dépasse pas 400 mètres. Autrefois il y avait une délimitation officielle indiquée par des bornes en pierre, mais elle était assez arbitraire, et une loi de 1865 l'a abolie.

La production moyenne de cette région est de 732,000 hectolitres, y comprenant

les vins très fins, les moyens et les inférieurs, qui sont destinés à la consommation. Le phylloxera a sévi de préférence sur ses vignobles d'une noblesse reconnue, de manière que, ravagés par la maladie, beaucoup restent encore abandonnés, plusieurs ont été replantés. L'ancienne production était cependant plus forte qu'actuellement.

Il y a différentes manières de diviser la région : Douro inférieur, Douro moyen, Douro supérieur, mais cela n'a rien de commun avec la loi administrative, ni même avec l'excellence des vins.

On peut dire, en général, que les vins les plus fins sont produits au Douro central, c'est-à-dire entre Régoa et Fua; mais il y a d'excellents vins hors de cette zone et d'inférieurs au dedans.

Les vins fins sont sur les collines qui bordent le Douro et ses affluents; et ceux moins délicats dans les vallées et terrains plus féconds.

Les terrains des vins les plus fins sont schisteux; il y en a de granitiques, mais ceux-ci ne se comparent pas aux autres pour la qualité.

Celle-ci a une propriété remarquable; c'est que les vins se développent toujours avec l'âge. La décrépitude ne leur arrive jamais. Ils ont une longue vie, dont la limite n'est pas encore définie. On a goûté, à l'Exposition, du vin de 1810, qui était superbe avec quatre-vingt-dix ans. Les vins de la région entre Minho et Vonga, même en bouteille, ne résistent que quatre à cinq ans. Ceux du Douro (Porto) sont encore bons en bouteille depuis le milieu du XVIIIe siècle.

La culture de ces vignobles est difficile et chère. Elle est tout entière à bras; le terrain est soutenu par des murs de distance en distance. En été, la chaleur arrive quelquefois à 40 degrés centigrades pendant les heures de soleil.

La température en hiver tombe difficilement à zéro. Les travaux d'hiver sont les plus lourds.

On reconstitue les vignes par des cépages américains résistants greffés en européennes.

Les espèces les plus communes sont : alvarelhâo, bastardo, casculho, codega, gomalo, pires, donzelhino, gouveio, malvasia, mouriscopreto, mureto, muscatel branco, rabo de ovelha, souzaô, tinta-amarella (jaune), carvalha, francisca, touriga, verdelho.

On fait des vins choisis de malvoisie, muscat, batard, alvaralhaô, touriga, souzâo, etc.

En général, on mêle les raisins dans les cuves, mais d'autres fois on les sépare, pour faire des spécialités.

Les vins fins sont traités par l'excellente eau-de-vie; jamais avec l'alcool industriel. Celui-ci ne réussirait pas. On peut l'employer dans un vin ordinaire, pour une vie courte; jamais pour les vrais portos, qui doivent rester en cave pendant de longues années.

La plupart des douro sont en vins rouges; c'est pour ceux-ci la spécialité. Les vins blancs d'autres régions peuvent rivaliser avec les vins blancs du Douro; mais jamais avec les vins rouges. C'est un privilège du pays, qui finit à la frontière portugaise du côté de l'Est.

Région trasmontaine. — Cette région est limitée au Sud par celle du Douro, à l'Ouest par la région du Minho ou Vonga, au Nord et à l'Est par l'Espagne.

Elle comprend les départements de Villa Real et Bragance; la production est de 159,000 hectolitres.

La région a beaucoup de ressemblance avec celle du Douro; terrain de schiste, en général. Il y a encore peu de communications avec la ville du Porto, malgré le chemin de fer de Mirandella au Tua, qui s'embranche à celui du Porto à la frontière. Il y a des types très variés de vins; cependant on peut les diviser en trois : l'un de la terre chaude, qui s'approche de celui du douro (et les blancs lui sont égaux); l'autre de la terre tempérée, moins délicat; le troisième de région froide, qui ressemble au vert de la région Minho, quoique du côté de Bragance le caractère soit opposé; peu de couleur, faible acidité.

Excepté les vins de la terre chaude, les autres n'entrent pas dans les magasins d'exportation du Porto; mais les blancs y ont entrée, car ils sont très fins et se développent beaucoup, comme ceux du Douro; il y a des propriétaires qui soignent très bien ces qualités.

Région de Beira. — C'est la quatrième en descendant du Nord au Sud. Elle a pour limites au Nord la région du Minho ou Vonga et celle du Douro; à l'Ouest, la mer; à l'Est, l'Espagne; au Sud, l'Estremadura. Elle occupe une partie des départements de Viren (excepté ce qui appartient au Douro) et Guarda, ainsi qu'une partie de Aveiro et Castello Branco et entre dans la plus grande partie de Coimbra. Sa production moyenne est de 763,000 hectolitres.

Le phylloxera a ravagé cette région, principalement la sous-région de Bairrada, dont la capitale est Anadia. La replantation avec les américains résistants va reconstituer cette sous-région qui a souffert énormément.

Les vins de la région sont assez connus et estimés. On y distingue deux sous-régions plus renommées, la Bairrada, dont il vient d'être parlé, et le Dao, du nom d'une rivière confluente du Mondego, rivière qui baigne Coimbra et va se jeter à la mer à Figueira. Là on embarque les vins, qui ont leur principal débouché au Brésil. Cette sous-région est comprise entre la rive gauche du Dao et la droite du Mondego, et ne passe pas les montagnes qui séparent ce bassin hydrographique de celui du Douro. Sa production est de 220,000 hectolitres. Les vignobles, qui sont près du Dao, produisent un vin rouge, très foncé, ayant du corps et du parfum. Il sert pour l'exportation, mais presque toujours en coupage avec ceux du Douro; il y a des vignobles qui produisent un vin, rouge aussi, mais léger, paillet, savoureux, bon pour la consommation directe.

La Compagnie vinicole fait le commerce de ces vins sous le nom de la sous-région : *vins du Daô.*

La sous-région de la Bairrada est arrosée par le Mondego, inférieurement à l'autre; elle produit 45,000 hectolitres. Ses vins sont très foncés en couleur, doivent être mélangés, parce qu'ils ont besoin de bouquet, mais donnent la couleur et le corps. L'espèce

de raisin qui possède une couleur exceptionnelle est nommée Baga de Couro. Dans la région du Daô, c'est la Touriga qui prédomine.

Il serait long de faire la nomenclature des autres espèces de raisin, cependant nous signalerons : alvarelhaô, arintho, bastardo, cercial, codega, dona branca, fernao pires, malvasia, mourisco noir, rabo de ovelha (guerre de brebis), verdelho, mureto, tinta amarella, xara.

Région de l'Estremadura. — L'ancienne province de Estremadura comprend la région vinicole du même nom et une partie au sud du Tage qui appartient à l'Alemtejo. Elle produit 1,752,000 hectolitres de vin.

Dans cette région, la variété des vins est considérable. La partie centrale, Leiria et les communes de ce département produisent des vins de qualité inférieure qui vont à la distillerie.

D'autres sont neutres et donnent de bons résultats en les mélangeant avec ceux du Nord; tels les vins de Torres-Novas, Alemquer et Cartaxo. La commune de Cartaxo produit des vins qu'on consomme à Lisbonne.

Les vins de Collares, rouges, et de Burellas blancs sont renommés. Ils ont du caractère et sont consommés sans mélange. Les vins de Carcavellos et Lauradio sont généreux, mais surtout les muscats de Setubal sont très fins et délicats. La sous-région de Torres-Vedras donne de bons vins pour la consommation. Ainsi, dans cette région, il y a les vins généreux de Carcavellos, Burellas et Setubal, qui sont blancs. D'autres, excellents pour une consommation directe : Lauradio; presque généreux : Collare, Torres-Vedras; à mélanger : Torres-Novas, Alemquer, Cartaxo, etc.; le reste, la plus grande partie à distiller.

Tandis que dans les régions du Nord la propriété est très divisée et que les grands vignobles ne se rencontrent pas, ici c'est le contraire; il y a des propriétaires qui récoltent 50,000 hectolitres et plus.

Les espèces de raisins sont encore plus variées ici que dans le Nord. Les excellents muscats blanc et violet pour le vin de ce type, avec une quantité d'autres, font varier les qualités des vins, ainsi que les terrains et leur exposition. On y voit les espèces suivantes : touriga, roupeiro, tamaver, thalia, gallego, zampal, castellao, cachudo, arintho, bartarolo, fernao pires, dona branca, malvasia, etc.

Région de l'Alemtejo. — Les départements de Evora et Beja, avec une grande partie de ceux de Portalegre et de Lisbonne, constituent cette grande région qui ne produit cependant que 355,000 hectolitres. Les terrains de l'époque carbonifère inférieure ne sont pas propres à la vigne. La province est peu peuplée, et les principales cultures sont l'olivier, le chêne-liège, le blé, etc. C'est une province riche, mais qui ne peut pas être appelée vinicole. On fait des efforts pour que la vigne se répande, et on a formé des syndicats qui ont perfectionné non seulement la viticulture, mais encore la préparation des vins.

Les communes de Cartello de Vide, de Campo-Mayor, produisent de bons vins de consommation; le reste est très pauvre en acides et riche en alcool.

Région de Algarve. — Cette région est bien limitée au Nord par les hautes montagnes de Monchique et Caldeiraa, au Sud et à l'Ouest par la mer, à l'Est par l'Espagne.

Abritée et protégée par les montagnes du Nord et regardant l'Afrique, c'est presque une région méditerranéenne, splendide de climat et douée de toutes les productions du sol. La vigne y fleurit et donne de bons vins, avec un certain caractère; quelques-uns arrivent à la classification de généreux, spécialement ceux de Othão. On sous-divise cette région en deux, pour ce qui regarde la vigne; à l'Est : Faro, Olhão, Tavira, Villea-Real de Santo-Antonio et Castro-Marim, vins plus délicats; à l'Ouest : Lagos, Lagoã, Silves et Villa Nova de Portimão.

La production est de 245,000 hectolitres.

Ces vins sont très alcooliques, d'une couleur pailletée, aromatiques et sucrés. Pour le coupage ils sont excellents, et on les fait venir au Porto afin de préparer des vins fins dans le genre de ceux du Douro.

Les espèces les plus répandues sont : alicante, crato blanc et noir, mantendo, pari ferro, pexem et tamavez.

Les raisins sont très bons, doux et précoces. L'Algarve, autrefois siège des rois maures, est une province de ressources, mais arriérée encore. Elle est reliée à Lisbonne par une ligne de chemin de fer; mais la navigation est le moyen le moins cher pour les transports entre la province et le nord du pays.

La Compagnie vinicole débite des vins pour la consommation qui a pris une grande extension. Ce sont des vins rouges bien préparés, bien clairs, légers et savoureux. Outre cela, elle a ses vins de région, et les fins, les généreux, etc.

Les vins de grande consommation sont très répandus dans tout le pays, en Afrique et en Amérique.

Madère. — Le département de *Madeira* comprend deux îles habitées : Madeira et Porto Santo, outre d'autres, nommées *désertes*. Les deux qui sont habitées ont un terrain fertile, jouissent d'un climat admirable et produisent du vin partout. Ces vins ont été connus en Europe presque aussitôt après la découverte qui a été faite par les expéditions envoyées par le prince don Henrique, un des fils du roi Jean Ier.

La France importait ces vins du temps de François Ier en 1525. Une si lointaine renommée s'est maintenue durant les quatre siècles écoulés. Cependant l'île a éprouvé des catastrophes pendant la dernière moitié du XIXe siècle, et la culture de la vigne y est tombée presque à zéro, l'oïdium ayant sévi de manière à décourager les viticulteurs. L'exportation des vins de Madère, qui était montée à plus de 16,000 pipes, est descendue en 1865 à 536 pipes, minimum.

La culture de la vigne était presque éteinte et l'on tournait la vue vers la canne à sucre et la fabrication du sucre; mais cette industrie n'a pas bien réussi, et quand on

a su qu'il y avait des moyens de combattre les maladies de la vigne, on a repris courage et la replantation de la vigne, accompagnée des soins indispensables, a rétabli en partie la production et, comme conséquence l'exportation. Cependant la solution de continuité a assez nui aux intérêts de l'île.

Il est naturel que dans une région assez étendue et montagneuse comme celle-là les vins ne soient pas tous également bons. Ceux de Porto Santo et du nord de Madeira sont assez inférieurs en qualité à d'autres du sud, qui sont les plus délicats. Le malvoisie est le plus célèbre, mais le madeira sec, fait du *sercial,* ne l'est pas moins. Les vins de cette région mûrissent lentement; il faut les laisser pendant des années dans les fûts; ce n'est qu'au bout de cinq ou six ans qu'on peut les mettre en bouteilles; mais ils n'acquièrent leurs qualités spéciales qu'après une autre période égale dans le verre. Ces conditions les font revenir cher dans les crus de premier rang. Les vins ordinaires sont consommés par la population, mais les bons madères ne sont pas abordables aux petites bourses.

Le temps prolongé qu'il faut attendre, avant d'embarquer le vin, a suscité le traitement par les étuves. On avait remarqué que les vins expédiés par des navires à voile, qui faisaient de longues traversées de plusieurs mois, toujours en cale, gagnaient des qualités qu'on n'obtenait pas en les gardant en magasin pendant des années. On eut alors l'idée d'obtenir le même résultat sans entreprendre le voyage, en mettant les vins en étuve pendant des mois. Dans ce but, on a construit des bâtiments spéciaux où l'on met le vin, et l'on chauffe pendant six mois au moins. Après on retire le vin, on le clarifie, on lui fait des additions d'eau-de-vie et on le laisse reposer. Ce système, adopté vers la fin du XVIIIe siècle, a continué pendant tout le XIXe.

Les vins ainsi préparés vieillissent rapidement, gagnent en âge, mais ils perdent de leurs qualités spéciales, le bouquet fin et inimitable qui les distingue. Au contraire, ils gagnent un goût de *cuit* désagréable qui dénonce de suite le traitement par l'étuve (*estufa*), qui rend le vin inaltérable, parce que tous les ferments sont tués.

L'abus de ce traitement a contribué à discréditer les vins de Madère.

Il y a donc des causes diverses qui ont arrêté le développement de la culture de la vigne dans la *fleur de l'Océan* comme les voyageurs appellent l'île :

Les ravages des maladies;

L'abus du chauffage par les étuves;

La fabrication de vins de divers fruits, imitation de celui de raisins;

Le mélange avec ceux des Açores, parce que toutes ces îles produisent du vin et spécialement l'île des Pins, vis-à-vis le Fayat. L'exportation s'est ralentie, et l'île a été longtemps en proie à une crise économique très sérieuse, manifestée par une émigration importante, en particulier pour le Brésil. Cette émigration a augmenté dans les départements insulaires, mais Madeira est en tête de tous, et la raison principale est la décadence commerciale.

Malgré cela, l'île a repris meilleur aspect dans les dernières années et ses vins conservent leur vieille renommée, mais seulement ceux qui mûrissent sur chantier, et qu'on ne force pas à devenir vieux dans les étuves.

Le système Pasteur est déjà employé. Le chauffage se fait rapidement et le vin devient indemne; mais l'étuve, qui a besoin de plusieurs jours pour chauffer et qui conserve les vins pendant des mois à haute température, ne sert qu'à les gâter en leur imprimant un goût qu'on reconnaît facilement.

Les espèces de raisins qu'on cultive dans l'île sont : verdelho, bual, sercial, malvasia, tinta.

Les vins les plus estimés sont : bual, sercial, malvoisie. On nomme simplement *madeira* le vin de toutes les espèces, mais lorsqu'on n'en emploie qu'une seule on ajoute son nom qui marque le caractère de la boisson.

L'exportation principale est pour l'Angleterre. La Russie importe assez.

Le Portugal (continent) importait fort peu il y a vingt ans; mais dans les dernières années, le goût pour le madère s'est répandu. La France elle-même, quoique faible en consommation de vins étrangers, reçoit cependant annuellement de 300 à 400 pipes de madère.

Le prix varie énormément, depuis 140 livres sterling jusqu'à 22 livres. Il y a comme partout des marques qui sont plus connues; entre celles-ci on peut nommer : Campanario, Camara de Lobos, Guinta da Paz, Saint-Martinho, Santo Antonio, etc.

L'île, quoique portugaise d'origine, est depuis longtemps britannisée.

Presque à la fin du XVIIe siècle, l'Angleterre a créé des consulats à Madère; mais ce fut pendant les guerres entre la France et l'Angleterre que les Anglais y ont établi des maisons importantes. Ils sont arrivés à prendre possession de l'archipel pendant sept ans, de 1807 à 1814, et quoique l'île ait été restituée à qui de droit, les Anglais ont conservé leur influence qui se manifeste encore aujourd'hui, et le principal commerce le montre.

L'île a un grand avenir devant elle, mais on remarque qu'il lui manque de l'initiative; on y est moins énergique que sur le continent.

Son commerce traîne; on n'y forme pas de ces associations qui puissent exploiter les grandes ressources dont l'île dispose.

On a tenté la formation d'une compagnie vinicole comme celles qui existent sur le continent, mais la tentative a échoué.

Le coupage qu'on faisait avec les vins de l'île du Piro (Açores) ne peut se conserver. Dans cette île, la culture de la vigne est presque réduite aux américains de production directe. Si, en général, la culture de l'américain greffé a porté dommage à la qualité des vins, à Madère comme partout, le vin de producteur direct est inacceptable. Les vignerons du Piro, au lieu d'employer l'américain comme base pour greffer, se contentent de l'Isabelle, à laquelle ils se sont habitués.

La surface de l'archipel, c'est-à-dire des deux îles, est de 815 kilomètres carrés; la capitale et le port principal de l'île est la ville de Funchal, siège de l'évêché, de l'administration et du gouvernement.

Le nombre des vins de Madère envoyés à l'Exposition universelle de 1900 n'a pas

été suffisant pour bien représenter les ressources de la région; mais plusieurs types étaient excellents, aussi le Jury les a bien accueillis et récompensés comme il était juste.

568 exposants avaient soumis 590 échantillons au Jury qui leur a décerné huit grands prix (chiffre le plus élevé qui ait été accordé à aucun pays étranger); 35 médailles d'or, 66 d'argent, 65 de bronze et 67 mentions honorables.

RÉPUBLIQUE DE SAINT-MARIN.

Ce pays, enclavé dans la péninsule italienne, avait 5 exposants ayant présenté des vins blancs et rouges assez semblables à ceux du Piémont. Il y avait en tout 13 échantillons.

Les récompenses ont été les suivantes : 3 médailles d'argent, 2 de bronze.

ROUMANIE[1].

La collection des vins de la Roumanie est importante et assez belle. Les meilleurs sont récoltés sur les pentes des Karpathes, les rives du Danube, à Cotnar dans le district de Iassy et à Dragasani dans celui de Nalias. Il y avait parmi les échantillons dégustés des produits droits de goût et vinifiés avec soin. Le Jury a pu apprécier que les vins blancs de Cotnar sont justement renommés.

Le Service de la statistique générale au Ministère de l'agriculture, de l'industrie, du commerce et des domaines de Roumanie a publié les évaluations des superficies et productions des vignes de la récolte de 1900.

Ces évaluations sont les suivantes au total :

Superficie de vignobles	148,214 hectares.
Production	3,541,700 hectolitres.

Voici les résultats des années précédentes :

	SUPERFICIE — hectares.	PRODUCTION. — hectolitres.
1896	145,740	4,627,800
1897	153,800	249,600
1898	139,220	517,200
1899	148,046	2,060,800

En 1900, la production de 3,541,700 hectolitres représente 23,9 p. 100 par hectare. La production moyenne, pendant la période de cinq ans, 1896 à 1900, a été de 2,199,400 hectolitres, avec un rendement moyen de 15 p. 100 par hectare.

[1] Nous avons eu le vif plaisir d'être en relation avec Son Excellence M. Ollanesco, ministre plénipotentiaire et commissaire général de Roumanie; les documents que nous publions nous ont été fournis par lui et son collaborateur, M. Carissy, membre du Jury.

Dans les cultures diverses de la Roumanie, celle de la vigne occupe le septième rang, mais elle a, comme valeur pour le pays, une importance particulière, car il est certain qu'un hectare de vignes se paye et rapporte plus qu'un hectare de terre destiné à une autre culture agricole quelconque.

Suivant la carte viticole publiée par le service du Ministère des domaines, on compte actuellement dans le royaume 61,597 hectares de vignes phylloxérées et 136,830 hectares indemnes. On compte de plus 123 hectares de vignes complantées en cépages américains.

Les vignobles peuvent être divisés en trois catégories : petits vignobles, dont l'étendue ne dépasse pas 2 hectares 1/2; moyens vignobles, dont l'étendue se trouve entre 2 hectares 1/2 et 8 hectares, et grands vignobles, dont l'étendue dépasse 8 hectares. Les petits vignobles prédominent. Les vignobles d'étendues moyennes et les grands vignobles sont dans de meilleures conditions pour produire à meilleur compte que les petits, vu qu'on y applique tous les progrès du jour.

La tendance générale est d'étendre de plus en plus les plantations de la vigne. La valeur foncière de tous les vignobles non phylloxérés et phylloxérés du pays est la suivante :

	SUPERFICIE. — hectares.	VALEURS. — francs.
Vignobles non phylloxérés, à 1,000 francs l'hectare.	136,921	136,921,000
Vignobles phylloxérés, à 600 francs l'hectare.....	61,507	36,904,200
TOTAUX.....	198,428	173,825,200

La vigne représente donc un capital de presque 174 millions de francs, chiffre assez important, qui n'attend que les progrès des viticulteurs pour atteindre une valeur encore supérieure.

Le travail que réclame la culture annuelle de la vigne dans toute la Roumanie représente une somme de 16,450,520 francs, soit à peu près 121 francs l'hectare, qui chaque année reviennent aux travailleurs, contribuant ainsi d'une manière efficace à l'augmentation de leurs moyens d'existence.

Depuis 1862 la viticulture roumaine a fait d'importants progrès, tant comme production totale que comme production moyenne par hectare. En 1865, la production moyenne la plus minime par hectare a été celle du département de Neamtz avec 1,36 hectolitre. En 1892, c'est le Muscel qui produit le maximum avec 58,09 hectolitres par hectare, et le minimum, le Mehedintzi, avec 7,69 hectolitres; pour l'année 1893, le maximum est le Iassy, avec 26,31 hectolitres, et le minimum, les Romanatzi et Valcea, avec 1,29 et 1,23 hectolitre par hectare.

Il est important, au point de vue économique, de connaître les sortes de vins produits. Les meilleurs se récoltent, en assez grande quantité, sur les pentes des Karpathes, les rives du Danube, à Cotnari, dans le district de Iassy, et à Dragasani, dans celui de Nalias. Il y a, parmi eux, beaucoup de produits nets, droits de goût, vinifiés avec

soin. La région de Cotnari est le centre de la production de crus blancs roumains renommés.

Odobesti donne aussi de bons vins blancs et des vins rouges foncés, de même Prahova, Nicoresti; Druncea et Orevitza ont surtout des vins rouges. Dans les départements de Dolj, Vlasca, Oltu, Tutova, Falcin, La Dobroudja, on rencontre encore de bons vins, de crus secondaires toutefois. Parmi les bons produits du pays, il faut encore citer le Tamososa, genre muscat, très apprécié.

L'Administration a établi qu'en 1865 la récolte vinicole de la Roumanie s'élevait à 599,885 hectolitres, et qu'en 1892 elle atteignait 3,121,716 hectolitres. En 1898 on est arrivé au chiffre de 4,627,800 hectolitres, en comptant les rendements des vignobles de La Dobroudja, Constanieza, Tulau, qui, en 1865, n'appartenaient pas au territoire roumain.

La production du vin blanc dépasse de beaucoup celle du vin rouge : deux, trois fois plus environ, selon les années. Dans certains départements, le vin blanc est produit presque seul ou dépasse quantitativement le vin rouge; dans d'autres, c'est le vin rouge qui prédomine et enfin, dans quelques-uns, les deux sortes de vin sont produites en quantités presque égales.

Les départements qui fournissent le plus de vins blancs sont au nombre de vingt, dans l'ordre d'importance suivant : Putna, R. Sarat, le Fecuciu, le Bacau, le Valcea, le Iassy, le Tutova, le Covurlui, le Tulcea, le Muscel, le Vasliu, le Dâmbovitza, le Gorj, l'Olt, l'Arœsh, le Braila, le Roman, la Suceava, le Dorohoui et le Neamtz.

Pour les départements qui produisent le plus de vins rouges on en compte huit, savoir : le Dolj, le Falciu, le Teleorman, le Mehedintzi, le Romanatzi, le Buzeu, la Yalomitza et la Constantza.

Les départements qui produisent de ces deux vins en quantité presque égale sont au nombre de quatre : l'Ilfov, le Washca, la Prahova et le Botoshani.

Il est à noter que dans certains départements, quoique la production du vin blanc prédomine, on trouve des vignobles comme Vicoreshti, dans le département de Fecuciu, dont la production de vin rouge a une plus grande réputation que celle du vin blanc.

Le département de Putna occupe la première place dans la production quantitative et, avec celui-ci, les départements de R. Sarat, Fecuciu, Dolj, Bacau et Valcea ont plus que la moitié de la production entière du pays.

Cette production, répartie entre le nombre des habitants de chaque département, nous donne le chiffre de 4,028 litres de vin pour chaque habitant du département de Putna, dans lequel on arrive ainsi au maximum, et seulement 7 litres par habitant dans le département de Neamtz qui est le moins vinicole. La moyenne, pour toute la population du pays qui est de 5,038,342 habitants, revient à 62 litres de vin pour chaque habitant.

On estime que si les vignobles étaient bien soignés ils pourraient donner une production annuelle de près de 60 hectolitres à l'hectare; actuellement, elle n'est que de 37 hectolitres environ.

Le maximum de la production d'un hectare pour les vignobles fertiles de plaine et du pied de la montagne peut atteindre, dans les meilleures années, 120 hectolitres à l'hectare, et les vignobles sur les sommets et coteaux peuvent produire 50 hectolitres. Avec la moyenne de 37 hectolitres par hectare, la production totale moyenne par an du pays sur une surface de 136,830 hectares de vignobles non phylloxérés serait de 5,068,710 hectolitres de vin, ou en chiffres ronds 5 millions d'hectolitres.

Il est incontestable que la valeur de cette production est soumise à toutes les oscillations auxquelles sont exposés aussi les prix auxquels on vend le vin. En général, dans toute l'Europe, on subit depuis quelques années une grande baisse dans les cours des produits ordinaires, en dépit des ravages que fait le phylloxera; seuls, les vins tout à fait supérieurs se maintiennent mieux.

En 1897 et en 1898, les prix, en général, ont été assez bons, environ 1.50 leï le décalitre ou 15 leï l'hectolitre de vin. Avec ce prix moyen, la valeur de la production moyenne de 5 millions d'hectolitres s'élève à 75 millions de leï en moyenne par an. Cette valeur est toutefois sujette à des variations assez grandes suivant les fluctuations des prix.

On peut ajouter aussi à ce chiffre la valeur de l'eau-de-vie de marc et de lies, ainsi que celle du tartre qu'on produit actuellement.

La production du vin varie dans des limites assez grandes d'une année à l'autre. Une bonne administration viticole demanderait que les vignerons disposassent de la vaisselle vinaire suffisante pour pouvoir loger le maximum de récolte. Il arrive souvent, surtout dans les vignobles à grande production comme Odobesti, que les futailles manquent.

Pour mieux classer les centres vinicoles de la Roumanie, nous croyons utile de garder la division naturelle et régionale, pour ainsi dire, du pays même, soit : régions de la Moldavie, de la Munténie, de l'Olténie, de la Dobroudja. Chacune a ses crus plus ou moins distincts, soit par la qualité des vins qu'elle produit, soit par les faits culturaux et les variétés des cépages intéressant la région entière ou seulement une de ses parties.

Dans la Moldavie se trouvent des vignobles importants. Odobesti, un des plus vieux, est très anciennement connu par le commerce auquel il donnait lieu avec la Russie, la Turquie et même avec l'Occident. Il peut être considéré comme le noyau principal et le plus important de la basse Moldavie. Par sa situation au centre d'une grande région viticole qui rayonne très loin à gauche dans le département de R. Sarat, de l'autre côté de Panciu jusqu'à Nicoresti, Odobesti constitue le centre de production le plus renommé du pays.

Si la qualité de ses vins n'est pas tout à fait supérieure, il n'est pas moins vrai que pour les produits courants, de grande consommation, à des prix abordables pour la majorité des bourses, Odobesti, avec ses environs, constitue pour le grand commerce une source inépuisable de vins. Les anciens clos plantés en variétés fines, situés sur des coteaux bien exposés, donnent des vins supérieurs; aussi sont-ils payés relativement

assez cher, deux et quatre fois plus que les vins du même cru, obtenus dans les vignes situées en plaine, où l'abondance de la production ne peut jamais fournir une qualité sans reproche.

Les vignes les mieux situées comme altitude sont celles qui se trouvent sur les collines de Sarba et de Padureni, produisant un vin plus alcoolique et de beaucoup supérieur aux vins produits par les plantations qui se trouvent à Cazaclia, Patesti, etc.

Les vins de Panciu sont tout aussi bons que ceux que produit Odobesti, et naturellement leur qualité varie sensiblement selon le clos, la situation, la vieillesse de la plantation, ainsi que les variétés dont elle se compose.

Paunesti, peu important par rapport aux autres, produit les mêmes vins que Straonele-de-Sus et de Jos. Ils sont généralement blancs, car le vin rouge est rare, de même que le vin rose connu sous le nom de Ravac.

Vers 1886-1891, de grandes exportations furent faites à l'étranger et notamment en France. Plusieurs compagnies étrangères ont acheté pour l'exportation de très grandes quantités; depuis 1892, ce trafic a commencé à diminuer à cause de la baisse de la production et de la hausse du prix du vin, conséquence des ravages faits dans le pays par le fléau phylloxérique.

Odobesti fait encore aujourd'hui beaucoup d'affaires importantes avec la haute Moldavie et avec la Bucovine (Autriche) où, chaque année, de grandes quantités de vin ou de raisins passent la frontière.

Nicoresti et ses environs, dans le département de Tecuci, donnent, en général, du vin rouge léger; en vieillissant, il acquiert des qualités supérieures, ce qui le fait préférer par beaucoup de consommateurs aux vins rouges alcooliques de Mehedintzi et Doljiu, qui sont plus lourds et plus convenables pour le dessert et pour les palais qui aiment les vins capiteux.

Le département de Corvului, assez important comme étendue vignoble, produit des vins qui sont consommés sur place ou dans les régions voisines qui n'ont pas de vignes.

Les vignobles de Falciu, connus en général sous le nom de région viticole de Houchi, sont surtout renommés pour leur grande production et le bon marché de leurs vins qui ressemblent beaucoup à ceux d'Odobesti, mais surtout à ceux de Panciu. Ils sont en majorité blancs, légers et de consommation courante.

Pahnesti peut être considérée comme une des localités les plus renommées pour la qualité des vins que produit la région qui a Houchi pour centre. Cette localité mérite sa réputation parce qu'on y cultive les meilleures variétés de cépage. La région de Houchi faisait anciennement des transactions importantes avec la Russie et le nord de la Moldavie. Ses vins sont, en général, blancs, mais on y trouve aussi des produits rouges en assez grande quantité. Les vins blancs sont presque incolores, comme ceux d'Odobesti, mais en vieillissant ils prennent un aspect verdâtre; les vins rouges sont peu chargés en couleur.

Le département de Vasliu n'est pas très important par sa production. Les vins ressemblent beaucoup à ceux de Houchi. Les meilleurs vins blancs s'obtiennent dans

les localités comme Tacuta, Rediu, Harsova, Tibanesti, etc., et les meilleurs vins rouges dans les localités de Brodoc, Cosmesti, etc.

Dans le département de Bacau et de Tuteva (centre de la Moldavie), les vins ressemblent à ceux de Vasliu et de Houchi.

En montant dans la haute Moldavie, nous arrivons à deux centres importants à tous les points de vue. Comme histoire d'abord, et comme qualité de vins, le cru de Cotnar est connu aujourd'hui dans le monde entier.

Tous les voyageurs, chroniqueurs ou viticulteurs s'occupant de viticulture européenne ont parlé de Cotnar; la cause en est fort légitime, c'est la qualité de ses vins généreux; ils en ont été frappés à tel point que les uns, comme Jullien, en écrivant son œuvre classique, vers 1832, *Topographie de tous les vignobles connus,* dit à la page 446, en parlant des vins de Cotnar, qu'ils «peuvent figurer parmi les meilleurs vins du globe», car, ajoute-t-il, si ces «vins ont été conservés trois ans dans une cave profonde et bien voûtée, ils sont presque aussi forts que la bonne eau-de-vie».

Marcus Baudinus, qui voyagea dans le pays vers 1646, nous dit que les vins de Cotnar de son temps étaient excellents.

Le prince Cantemir, dans ses œuvres publiées en 1700, en parlant de la région viticole comprise entre Cotnar et le Danube, signale que les meilleurs vins se trouvent à Cotnar, près de Harlau.

Il écrit :

J'ose le regarder comme meilleur que le vin de Tokai, parce que plus il vieillit plus il devient fort, et qu'il peut même brûler comme la bonne eau-de-vie. Il faudrait un solide buveur pour pouvoir en supporter trois verres sans s'enivrer, mais il ne cause jamais de mal de tête. La couleur de ce vin se distingue des autres parce que plus il est vieux plus il devient vert.

De même le prince Nicolas Soutzo, dans ses notices sur la Moldavie (1850), estime le vin de Cotnar tout aussi bon, sinon meilleur, que le vin supérieur du Rhin, et le dénomme à juste titre la «fleur de la Roumanie et la perle de la Moldavie».

Le cru de Cotnar n'est pas bien grand. Il couvre à peine 557 hectares de vignes, auxquelles on peut encore ajouter comme voisins les crus de Balceni, de Badeni, de Ceplenitza produisant de très bons vins blancs et ayant quelque ressemblance avec les vins de Cotnar. Ces vins, en général, sont blancs et vieillissent difficilement à cause de leur richesse en alcool et en matières extractives. Par voie naturelle, à peine après quatre ou cinq ans arrivent-ils à une limpidité parfaite, parce que, étant riches en sucre, leur fermentation lente, surtout dans les caves profondes, soit de Cotnar, soit des villes moldaves, se fait petit à petit, d'où il résulte que la masse est presque toujours en agitation.

Le vin de Cotnar est capiteux et ne convient, dans la majorité des cas, que comme vin de dessert; aussi est-il très recherché à ce titre. Pour que ces vins atteignent leur maximum de qualité, il leur faut au moins huit à dix ans de tonneau en ayant soin de faire des ouillages et des soutirages réguliers.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Les vins rouges de Cotnar n'ont pas du tout la finesse qu'on pourrait leur supposer, si on se rapporte aux qualités des vins blancs du même cru. Ils n'ont ni la richesse en alcool, ni le bouquet, ni l'arome et la finesse des vins blancs qui ont un goût caractéristique de pommes. De couleur rouge clair, ils sont légers, un peu acides, et ne peuvent être classés qu'à un rang inférieur à celui des bons vins rouges d'Uricani, ou des autres localités, qui forment les charmants environs d'Iassy, cette jolie ville, ancienne capitale de la Moldavie.

Comme second centre viticole important après Cotnar, dans la Haute Moldavie, nous avons les vignobles éparpillés sur les belles et pittoresques positions où nous trouvons certains anciens monastères comme celui de Socola, Galata, Cetatuia et autres, ainsi qu'une bande plus ou moins large et éloignée formant presque un demi-cercle convergeant vers Iassy. Tous les vignobles qui font face à la ville d'Iassy produisent des vins blancs en grande majorité, et ils entrent pour plus de 80 p. 100 par rapport aux vins rouges et roses.

Les vins d'Uricani, ainsi que ceux qui sont récoltés aux environs mêmes d'Iassy, ont des qualités qui les font estimer par tous les gourmets. Ils sont supérieurs à ceux de Nicoresti et n'ont aucune ressemblance avec ceux de Mehedintzi. Le vin d'Uricani, à part son coloris rubis qui est chatoyant, a un goût très caractéristique, un bouquet bien prononcé qui se développe avec l'âge en même temps que son arome; il est velouté et très engageant à boire.

Dans la région de la Munténie, nous trouvons deux crus bien distincts, ceux du département de Romnicul-Sarat qui touchent à leur extrémité septentrionale ceux d'Odobesti, où la culture et même les cépages ne sont pas très différents; puis, ceux de Buzeu qui servent d'intermédiaires et même de limite à un autre genre de culture, d'autres cépages et même d'autres vins supérieurs, plus riches en alcool, que nous trouverons de là vers l'Olténie.

Les vins obtenus sur les collines de Vertescoi, de Faraoane, Bontesti, Timboesti, Jideni, etc., sont meilleurs que ceux que l'on récolte au pied des collines comme celles de Popesti, Urechiesti ou ailleurs. Ce sont pour la plupart des vins blancs; cependant on y trouve un peu plus de vin rouge que dans le cru d'Odobesti qui a la spécialité des vins blancs.

Dans le département de Buzeu, la physionomie générale des vignobles change et avec elle aussi la production et même la qualité des vins. Ils sont plus alcooliques, plus fins et de meilleure garde que ceux du département voisin et de la région de la Moldavie.

Buzeu partage à peu près ses vins, comme réputation, la moitié en blancs et la moitié en rouges. Aujourd'hui, par suite du phylloxera, on ne trouve presque plus de ces vins.

Dans le centre de la Munténie, nous trouvons le plus beau vignoble de la Roumanie, tant sous le rapport de la qualité de ses produits que par sa situation. C'est le Dealut-Mare, ancien cru connu pour ses produits en vin et en raisins; malheureusement il a perdu complètement ses vignes par le fait du phylloxera. La majorité des produits de

cette région étaient blancs, mais les rouges avaient aussi leur part, quoique restant au second plan. Ils étaient très délicats, bouquetés et pleins d'arome et de finesse. Ils constituaient les meilleurs vins de table et étaient de beaucoup supérieurs à ceux de Moldavie. Leur richesse en alcool dépassait 10 degrés et, en vieillissant, ils acquéraient de hautes qualités, et de plus leur conservation était très facile. Les crus d'ordre secondaire dans ce département se trouvaient dans une région un peu plus éloignée que la précédente et produisaient néanmoins de bons vins, inférieurs aux premiers.

Un département viticole encore très important pour la production quantitative c'est celui de Dambovitza. Le vin qui se récoltait avant l'invasion phylloxérique était en majorité de cépages blancs; il n'était pas très fin et se conservait assez difficilement.

Dans l'Ouest, il existe une région se composant de tous les vignobles appartenant aux départements de Muscel, d'Arges et de l'Olt. Parmi les deux premiers, c'est le département de Muscel qui a quelque réputation pour les vins produits dans la « Podgoria ».

Dans la partie méridionale se trouvent plusieurs départements qui ont aussi des vignobles comme les départements de Braila, Ilfov, Vlasca, Ialomita et Teleorman. Le vin n'est pas de première qualité.

L'Olténie peut être divisée en deux autres sous-régions, la septentrionale et la méridionale.

Dans la région septentrionale existe un des crus importants pour la production des vins blancs, celui de Dragachani. Situé dans le département de Vêlcea, il comprend tous les vignobles qui avoisinent la petite ville de Dragachani, située dans la vallée de l'Olt et principalement ceux de Dealul-Oltului qui produisent les meilleurs vins blancs, très riches en alcool et en matières extractives; en vieillissant ils prennent un goût de terroir très caractéristique, beaucoup de bouquet et constituent aujourd'hui le meilleur vin de table.

Il existe encore un autre assez grand centre viticole pour les vins blancs, inférieur cependant, c'est celui qui est constitué par les vignes des environs de Têrgul-Jiu.

Par opposition aux vins blancs supérieurs de Dragachani, on rencontre dans la partie méridionale les crus produisant les vins fins et rouges de Mehedintzi et Doljiu. Dans cette partie, le pays possédait, avant l'invasion phylloxérique, les meilleurs crus pour la production des vins rouges et roses. C'était pour les vins rouges ce que Dealul Mare, Cotnari et Dragachani étaient pour les vins blancs.

Dans le département de Mehedintzi les vins étaient plutôt roses, alcooliques. Regova constitue un cru de toute première marque situé au-dessus d'Hivona. Orevitza constitue le premier cru non seulement de la région, mais aussi du pays entier pour la qualité des vins qu'il produisait. Golul Drincea, de même qu'Orevitza, était un vignoble très en renom dans le pays pour la haute qualité de ses vins. Ces produits ressemblaient beaucoup à ceux d'Orevitza, mais ils étaient plus colorés encore et un peu plus corsés.

Le département de Doljiu était classé au premier rang, mais le phylloxera ayant fait des ravages considérables, son importance comme production a beaucoup diminué.

Le vin de presque tous les crus de Doljiu était très coloré et très alcoolique, et en vieillissant il prenait la couleur de pelure d'oignon avec un arome très prononcé de rancio, surtout si le vin était fait avec des raisins un peu passerillés. Les crus de Vulcanesti et ses environs produisaient des vins excellents, plus légers et moins colorés.

Romanatz dont une partie des vignobles, celle de Cepari, Carlogani, etc., touche dans la partie septentrionale aux vignobles de Dragachani, produit des vins assez bons. Le reste des vignobles se trouve dans la plaine jusque vers le Danube.

La Dobroudja comprend les vignes appartenant à deux départements. Les vignes sont très anciennes et constituent une culture assez rémunératrice. La Dobroudja, ancienne province turque, qui a passé à la Roumanie depuis la dernière guerre russo-turque (1877), ne cultivait auparavant la vigne que pour les raisins de table. Les vins produits ne sont ni très fins, ni supérieurs, et ils ressemblent beaucoup à ceux d'Odobesti, avec la seule différence qu'ils sont plus alcooliques. On trouve des vins blancs, rouges et roses dans des proportions presque égales.

L'Autriche-Hongrie a été et est la cliente la plus constante pour les vins de la Roumanie; après viennent la France, accidentellement, puis l'Allemagne et la Turquie.

La Roumanie comptait 83 exposants, n'ayant pas envoyé moins de 214 échantillons. Le Jury leur a décerné 2 grands prix, 13 médailles d'or, 33 médailles d'argent, 18 médailles de bronze, 15 mentions honorables.

RUSSIE.

La Russie montre des vins rouges et blancs ordinaires de Crimée qui, malgré un léger goût de terroir, sont bons comme saveur et parfum, ils ont du corps, de l'alcool, beaucoup de fermeté. Le vin de Kakhétie est fort en couleur, ferme, très corsé. Les vins rouges de Bessarabie ont un goût plein, assez frais, bien savoureux; on peut leur reprocher du terroir. Quant aux vins du Caucase, ils ont beaucoup d'alcool, de fermeté, un arome prononcé. Ce sont, pour la plupart, de gros vins de coupage qu'on emploie en les mélangeant avec des vins de Bessarabie. Signalons aussi quelques bons vins blancs rappelant les vins de la Moselle et du Rhin et des mousseux agréables.

La surface couverte de vignes et la production du vin par région sont données ci-dessous, d'après les chiffres officiels les plus récents :

	ÉTENDUE DES VIGNOBLES. — hectares.	PRODUCTION DU VIN. — hectolitres.
Caucase	117,500	1,157,000
Bessarabie	74,200	1,476,000
Turkestan	21,500	6,000
District de Novorossiisk	13,900	195,000
Crimée	6,900	115,000
Région du Don	3,300	3,800
Région d'Astrakan	1,000	3,000
TOTAL	238,300	2,955,800

Il est à remarquer que, depuis 1890, la production du vin en Russie n'a pas augmenté; elle a même subi une légère diminution dans ces derniers temps. En effet, on évaluait, il y a dix ans, la surface complantée en vignes à 196,650 hectares et la production du vin à 5,321,000 hectolitres. Depuis cette époque, il y a eu diminution dans la quantité de vin obtenue, bien que l'étendue des vignes ait augmenté. Cette circonstance doit être attribuée aux ravages causés dans les vignobles russes par le phylloxera, qui ne cesse de s'étendre en Russie, et en outre par les maladies cryptogamiques.

La limite septentrionale de la culture de la vigne dans la Russie d'Europe est formée par une ligne qui part de Mohilev, ville située sur le Dniester, par 48° 27′ de latitude nord, passe à Schpola, dans le gouvernement de Kiew, à Alexandrovsk sur le Dnieper, à Ekaterinoslav par 48° 27′, traverse le Don à Piatiisbinskaïa Stanitsa et la Volga à Sarepta par 47° 31′ de latitude et se dirige ensuite vers l'embouchure de l'Oural. Comme on le voit, la limite extrême de la vigne ne dépasse pas au nord la latitude de 49 degrés et elle se confond, à peu de chose près, avec les lignes isothermes de mars et de septembre qui correspondent à 16 degrés centigrades.

Le Caucase figure au premier rang parmi les régions viticoles de la Russie, sinon pour la production du vin, du moins pour la surface plantée en vignes. La chaîne du Caucase divise cette région en deux parties : la Caucasie au nord et la Transcaucasie au sud. La première comprend les districts de Kouban et de Tersk et le gouvernement de Stavropol, et la seconde, la région de la mer Noire, les gouvernements de Koutaïs, de Tiflis, d'Elisabethpol, d'Erivan et de Bakou, et les districts de Kars et du Daghestan.

Dans le district de Kouban, la surface des vignobles est légèrement supérieure à 500 hectares et la production du vin ne dépasse pas, année moyenne, 3,500 hectolitres. Il est à remarquer que le tiers des raisins récoltés est seulement employé à la fabrication, les deux autres tiers sont consommés à l'état frais. Le terrain consacré à la vigne est en général sablonneux, mais, par place, domine l'argile. Dans la steppe, c'est la terre noire que l'on rencontre le plus souvent. Les boutures de la vigne sont plantées en lignes et, pendant les deux premières années, elles sont coupées près de terre. Ce n'est que la troisième année qu'on les laisse monter à une hauteur de 35 centimètres environ au-dessus du sol; la quatrième année on les laisse monter plus haut encore, puis, les années suivantes, on les attache à des perches. — Dans le district de Tersk, il y a environ une surface de 17,000 hectares plantée en vignes qui produisent, année moyenne, environ 325,000 hectolitres de vin, soit, à peu de chose près, 19 hectolitres à l'hectare. Les deux tiers du vin obtenu sont transformés en alcool. La vigne est plantée de préférence dans les sols argileux, et les ceps sont, pendant l'hiver, recouverts de terre afin de résister à la rigueur de la température. Le vin préparé dans ce district est connu sous le nom de *vin de Kisliar,* du nom de la ville d'où il est expédié. Ce vin est principalement vendu à la foire de Nijni-Novgorod et sur les principaux marchés de la Russie méridionale. — La surface recouverte par les vignobles dans le gouvernement de Stavropol s'élève à 3,700 hectares et la récolte annuelle de vin est évaluée à 66,000 hectolitres. Le principal centre de la fabrication du vin est le

village de Praskoïarsk, aussi le vin du gouvernement de Stavropol est-il généralement connu sous le nom de *praskovéisk*. Comme dans la région précédente, les ceps sont recouverts de terre en hiver.

En résumé, on voit par les chiffres donnés ci-dessus que l'étendue des vignobles dans le Caucase s'élève à environ 25,700 hectares produisant, année moyenne, 394,500 hectolitres de vin.

D'après M. Basile Tairoff, dans la Transcaucasie, la première place, pour la viticulture, était récemment occupée par le gouvernement de Koutaïs, dont les cinq districts avaient une étendue de vignobles de 38,150 hectares avec une production de 615,000 hectolitres. Mais, par suite du développement du phylloxera et autres maladies de la vigne, la surface des vignobles et la quantité du vin récolté diminuent tous les ans, et la première place, dans la région viticole de la Transcaucasie, est actuellement occupée par le gouvernement de Tiflis. Les dernières statistiques montrent que dans le gouvernement de Koutaïs l'étendue des vignobles est encore de 29,000 hectares produisant annuellement 520,000 hectolitres de vin. Le plus estimé est appelé *svirsk* et est fourni par le village de Soir.

Dans les districts de Batoum et d'Artwin, situés dans le gouvernement de Koutaïs, la vigne croît spontanément, et elle est cultivée partout où l'altitude de la localité et l'escarpement des montagnes ne rendent pas la culture impossible. Les statistiques manquent pour ces deux districts, tant pour l'étendue des vignobles que pour la quantité du vin qui est récolté. Les vignobles des régions de la mer Noire et de Soukhoum occupent une étendue de près de 2,000 hectares et fournissent environ 10,000 hectolitres de vin. Le gouvernement de Tiflis fournit les vins de Cahetie qui sont très estimés. On évalue à environ 55,000 hectares la surface des vignobles et la production annuelle dépasse 520,000 hectolitres.

Les principaux centres de viticulture sont situés sur les bords de l'Alazan qui traverse la Cahétie : Tsinoudaly, Kardanakh, Moukouzan et Moukran.

A peine le tiers des vins récoltés est vendu hors du gouvernement, le reste est consommé sur place, ce qui explique le grand désir de reconstituer, l'habitant ne pouvant guère se passer de boire du vin.

Les prix de vente sur place varient entre 80 kopecs et 3 roubles le vedro, mais ce dernier prix n'est atteint qu'accidentellement et pendant les grandes chaleurs de la fin d'été. Les vignerons n'ayant pas de caves et conservant le vin dans des amphores, puis, d'autre part, le faisant mal, faute de connaissances suffisantes, cherchent à le vendre de bonne heure, dans la crainte de le voir se gâter.

Le gouvernement de la mer Noire étant très montagneux et couvert de forêts, moins de 10 p. 100 de son territoire peut être cultivé avantageusement en vignes, et encore faut-il ajouter que presque la moitié, au Sud-Est, ne pourra jamais produire que des vins médiocres, par suite de l'excès d'humidité. Dans la région de Novorossisk, mieux favorisée à cet égard, règne souvent un vent violent du Nord-Est séchant ou gelant une partie des vignes, suivant les saisons. Le sol et le sous-sol sont formés de couches très

obliques, quelquefois verticales, de schistes gris et blancs très calcaires et sans silice, sur lesquels il n'y a presque pas d'humus. La culture n'y est possible qu'à la main. Les cépages cultivés sont : portugais bleu, gamay, riesling, cabernet, sémillon, traminer, muscats, pinots, alligotés. Le riesling et le cabernet paraissent avoir donné les meilleurs résultats; ils sont suffisamment alcooliques, mais creux et manquent de moelleux, de velouté, de couleur et de bouquet, ce qui s'explique par la composition du sol.

De cet examen on peut bien conclure que les vins du gouvernement de la mer Noire n'égaleront jamais en qualités ceux du Bordelais et du Rheingau. On fait, du reste, tout ce qu'il faut pour cela, car on paraît éviter de planter la vigne sur les veines de terrains assez profonds, d'un rouge brun, contenant beaucoup plus d'alumine, de silice et de fer que les précédents et situés sur les flancs ou au bas des coteaux, pour ne rechercher que des pierres et du calcaire.

Les vendanges et la vinification ne s'y font pas non plus rationnellement. Quelles que soient les années, chaudes et sèches ou pluvieuses ou froides, on veut atteindre le maximum d'alcool sans s'occuper de l'acidité, d'où mauvaise fermentation et vins médiocres, plats ou malades.

Depuis quelques années, les pinots, ayant été vendangés et pressés (pour faire des vins mousseux) avec soin, et suivant la méthode champenoise, ont produit de beaux vins frais et délicats, quoique manquant d'étoffe et de bouquet, pour les raisons exposées plus haut. Ce succès relatif a donné l'idée à certains œnologues de vendanger de cette façon les rieslings et les sémillons, ce qui est tout à fait contraire aux méthodes employées dans le Rheingau et le Saumurois, ces types de vin devant posséder des qualités presque opposées à celles des vins mousseux. C'est donc courir à un nouvel insuccès. Ce n'est pas en changeant le mode de vinification qu'on ajoutera ce que le sol ne peut pas donner. On pourra produire des vins plus légers et plus frais, mais inférieurs et ne possédant ni le caractère ni la qualité des types qu'on voulait obtenir.

Les Apanages impériaux vendent un vin mousseux d'Abrau-Dursau (et non pas un champagne) qui, certes, ne peut avoir la prétention de lutter avec les bonnes marques champenoises; mais, de l'avis même de plusieurs experts, il peut faire une concurrence sérieuse aux vins préparés à Varsovie et à Saint-Pétersbourg, et présentés au public russe comme champagne véritable, importé en fûts.

De ce qui précède, on peut conclure que, pendant longtemps, les vignobles du gouvernement de la mer Noire ne produiront tout au plus que de bons ordinaires; qu'en changeant de méthodes, on pourra arriver à produire des vins de bonne qualité moyenne, mais que, quoi qu'on fasse, on n'y récoltera pas des types pouvant lutter avec nos grands vins.

La Crimée, qui n'est qu'au quatrième rang des régions vinicoles de la Russie par le chiffre de sa production, est l'une des plus remarquables par le caractère et la qualité de ses vins. La côte Sud, protégée par la chaîne Taurique contre les rigueurs excessives du froid, est la plus favorable à la culture de la vigne, qui florissait déjà du temps des Grecs. Au milieu du XVIe siècle, Soudakh avait de grands vignobles qui donnaient le meil-

leur vin de Crimée. Dans les vallées septentrionales le vin était abondant. Depuis le début de notre siècle, la viticulture fit des progrès, mais les vignerons commirent la faute de viser souvent à la quantité plus qu'à la qualité.

A côté des cépages indigènes on planta des cépages de Malaga, du pinot fleuri de Bourgogne et du riesling; ce fut ensuite le tour du cabernet, du sauvignon, du furmint, du sercial et du mourisco; puis furent acclimatés le muscat, l'isabelle et le caillaba.

Les vins de la côte du Sud sont très chauds ; ils n'ont pas la délicatesse et le bouquet qui appartiennent exclusivement aux produits des climats tempérés. En revanche, ils conviennent très bien comme vins de dessert ou de liqueur. Certaines bouteilles rappellent soit le malaga, soit le madère. Il y a aussi des vins blancs remarquables, tirant sur certains bourgognes et des produits faciles à champagniser.

A Théodosie, à une exposition encore méridionale, mais au delà de la côte et en dehors de la chaîne qui lui fait écran, on rencontre des vins rouges d'une certaine finesse, d'un titre alcoolique beaucoup moins élevé que les précédents, plus comparables au type de nos bordeaux. Il y a beaucoup de cabernets par là.

Dans les terrains schisteux, tels que Goursouf, Livadia, Massandra, dominent les produits ayant du corps, mais assez grossiers. Les terrains d'alluvion fournissent de grands rendements, mais des liquides ordinaires, dont la qualité diminue plutôt que d'augmenter avec l'âge.

D'une manière générale les plants européens qui réussissent le mieux dans la région sont le cabernet et le mourvèdre, le premier donnant le corps et le bouquet, le second un peu de cette fraîcheur qui manque toujours aux vins des pays trop chauds.

Normalement les vins de Crimée ne devraient pas être mis en bouteille avant trois ans à partir de la récolte et seulement après avoir subi de nombreux soutirages. Mais la mise en bouteille n'a lieu que trop souvent après une année. Il y a même des maisons importantes qui n'attendent pas plus de six mois. Aussi n'existe-t-il guère dans le commerce de ces vins soignés, parfaits, constituant un type bien défini, tels que nous en offrent à foison nos caves du Médoc, de la Bourgogne et de la Champagne. Quelques producteurs d'élite parviennent seuls à en présenter des échantillons vraiment beaux.

Le gouvernement de Bessarabie confine à l'Ouest à la Roumanie, dont il est séparé par le Pruth; au Midi, il s'étend jusqu'au Danube; au Nord et à l'Est il est borné par le Dniester et par la mer Noire. On voit donc que la Bessarabie a de tous côtés des limites naturelles, excepté au Nord-Ouest, où elle touche à l'Autriche par une frontière artificielle. Au point de vue géologique, le sol est composé de terre végétale mêlée d'argile ou de sable; le bord des rivières est formé de couches sablonneuses couvertes de fange, sur lesquelles croissent des roseaux nommés «plawni». Le climat est assez rigoureux. En été la pluie fait totalement défaut et la chaleur s'élève de 30 et même jusqu'à 40 degrés à l'ombre. En hiver les gelées atteignent de 10 à 15 degrés et quelquefois la température baisse à 25 degrés; il neige rarement et souvent pas du tout comme les années 1891 et 1893 le montrent.

Au printemps et à l'automne l'affaissement atmosphérique est peu sensible; en revanche, les gelées matinales et sidérales sont rares.

La culture de la vigne était pratiquée en Bessarabie depuis les temps les plus reculés, c'est-à-dire vers le IVe ou Ve siècle avant J.-C., lorsque les colonies grecques se répandirent sur les bords septentrionaux de la mer Noire. A partir du XIIe siècle et après une période de barbarie, les Génois et les Turcs favorisèrent tour à tour la viticulture. Depuis le début du siècle dernier, grâce à l'initiative des csars, la Bessarabie a beaucoup progressé. C'est principalement à Chabag que les vignobles prospérèrent, lorsque le débit du vin s'étendit jusqu'à Odessa. A l'exemple des colons étrangers, les propriétaires de vignobles d'Akkerman donnèrent de l'extension à leurs plantations et améliorèrent le système de la fabrication du vin. Plusieurs colons cultivateurs de Chabag se transportèrent sur les bords du Dniester, à Pourkari et Leontieff, et donnèrent de la célébrité à ces localités par un vin exquis obtenu du cépage des vignes du pays: pomarara negra (séréxia, malvoisie rouge). A Chabag, la préparation des vins obtint les résultats les plus inespérés et les plus brillants et les produits de cette région se débitent dans tout l'Empire russe sous différentes marques, selon entente mutuelle entre les négociants.

Le dernier recensement du comité phylloxérique d'Odessa indique une superficie de 66,000 arpents de terrains viticoles, les jardins et les vignobles formant un chiffre de 170,000 pour à peu près 1,307 villages. Pour le territoire du gouvernement, les vignobles se classifient autrement que ceux des districts septentrionaux; notamment Hotin, Bieletz, Sorok, moins propices à la viticulture. Les districts viticoles sont les cinq suivants : 2 districts centraux, Kichinieff et Orcheff, et 3 méridionaux, Akkerman, Ismaïl, Bender. C'est dans le district d'Akkerman que la culture de la vigne est la plus développée.

	NOMBRE		
	de VILLAGES.	de JARDINS.	de PLANTS DE VIGNE.
Hotin	102	759	217,652
Bieletz	188	11,031	2,437,772
Sorok	163	3,499	871,918
Kichinieff	171	38,041	11,972,053
Orcheff	215	31,216	9,482,828
Bender	127	25,749	13,180,936
Ismaïl	189	28,691	25,152,325
Akkerman	152	38,093	50,112,880
TOTAUX	1,307	177,079	113,428,364

D'après les nombres ci-dessus de jardins et de plants de vigne, il est facile de juger du développement de la viticulture dans le district d'Akkerman. Rappelons que la production totale du vin en Bessarabie est environ de 12 millions de vedros (à peu près 1 million et demi d'hectolitres).

On cultive en Bessarabie des cépages de la Crimée, de l'étranger et du pays; quant

à ceux introduits dans les temps reculés ils s'acclimatèrent rapidement aux conditions du terroir. Les cépages des diverses espèces bessarabiennes se distinguent des autres cépages locaux par une grande variété de formes. Depuis peu on en a commencé la classification, travail qui offre de grandes difficultés, vu les différentes dénominations dans diverses parties du gouvernement, pour une même variété de formes. Lesdits cépages se font remarquer surtout par leur haute taille et l'abondance de leurs fruits qui mûrissent assez tard; ils contiennent beaucoup d'acide et pourrissent facilement lorsque la pluie tombe avant leur complète maturité.

Pour les vins rouges, on planta les espèces cabernet et alicante, pour les blancs : saint-émilion, pedro ximénès, différentes qualités de chasselas et de muscat.

L'obstacle qui s'oppose au développement des cépages français provient de ce qu'ils sont très susceptibles de geler et, malgré l'énergie et les efforts des viticulteurs, on n'arrive pas à répandre toutes les qualités voulues. Grâce à la fertilité du sol, chaque parcelle de terrain est utilisée à la culture de la vigne, mais les endroits privilégiés sont les coteaux sablonneux du Sud et du Sud-Est.

Le vin de Bessarabie bien préparé se distingue par un goût spécial, très moelleux, et par son absence d'aigreur. Le rouge ressemble beaucoup au vin français, et le blanc, au vin du Rhin, surtout à celui de la Moselle. La couleur rouge n'est cependant pas durable; il faut remarquer qu'elle pâlit au bout de peu de temps. Pour y remédier, les négociants font des coupages avec du vin de Caucase de couleur foncée. Les meilleures espèces de vins blancs de Bessarabie se vendent quelquefois sous le nom de vin de Crimée.

L'état actuel de la viticulture en Bessarabie est loin d'être satisfaisant. Abstraction faite des sécheresses, des hivers sans neige, des parasites végétaux, etc., ce sont principalement les procédés primitifs appliqués à la culture des vignobles et la négligence des propriétaires qui opposèrent de sérieux obstacles au développement de la vigne. Bien qu'on ait agrandi l'étendue des vignobles de 70,000 arpents de terrain, le nombre de ceps a de beaucoup diminué comparativement aux années précédentes.

En somme, toute la Russie méridionale souffre déjà depuis deux ans de la crise viticole; le vin ne trouve pas de débouchés et, par suite, les prix ont fléchi d'une manière sensible. Aussi la situation des vignerons dans la Bessarabie et dans le gouvernement de Kherson est-elle compromise. Cet état de choses a pour cause, prétend-on, la surproduction. Cette explication peut paraître étrange, si l'on considère l'étendue de l'Empire russe et surtout si l'on songe que la Roumanie, avec une population de 6 millions d'habitants, produit plus de vin que la Russie. Ce qui manque, en réalité, ce sont les facilités et les conditions favorables pour la vente. Mais l'on ne doit pas s'attendre à l'extension des débouchés tant que la surface plantée en vignes continuera à s'accroître, comme elle s'est accrue dans ces dernières années sous l'influence des mesures favorables prises par le Gouvernement russe pour développer la viticulture. La cause véritable de la crise dans cette région provient du fait que rien n'a été fait par les propriétaires pour améliorer la qualité des vins russes, qui est toujours médiocre. Dans l'Europe occiden-

tale, les négociants achètent leur vin aux vignerons et le transportent dans des caves où il subit les manipulations nécessaires pour l'améliorer. Rien de semblable en Russie. C'est en vain que le Gouvernement russe, pour permettre aux vignerons d'améliorer leurs produits, leur a offert à des conditions avantageuses les capitaux nécessaires pour construire des caves; les propriétaires n'ont pas répondu à l'appel du Gouvernement. Peut-être la misère des vignerons les incitera-t-elle à montrer plus d'initiative et d'énergie pour l'amélioration de leurs produits.

Ces considérations sur les causes de la crise sont tirées de la *Weinlaube,* organe allemand important. Mais le point de vue est tout autre en Russie, principalement sur les remèdes à apporter à la situation.

Dans la dernière séance du comité viticole de la Société d'agriculture de la Russie méridionale, tenue à Odessa le 13/26 février dernier, M. Stylos, docteur en chimie, a présenté un important rapport sur la crise que traversent en ce moment la viticulture et la vinification de cette région.

La culture de la vigne, a-t-il dit, commençait à peine à se développer quand, sous l'influence de causes diverses, elle s'est trouvée compromise subitement à un tel point que des mesures énergiques prises immédiatement peuvent seules remédier à la crise actuelle et empêcher cette industrie de disparaître. Déjà, non seulement en Bessarabie, mais en Crimée, et jusque dans le voisinage des grands centres, il arrive assez souvent aux cultivateurs d'abandonner leurs vignobles; non loin de Jalta, dans le village tartare de Dereminkoï, les viticulteurs vont même jusqu'à arracher leurs ceps.

C'est aux défauts de la viticulture et aux mesures de restriction apportées au placement des vins de raisin qu'il faut attribuer les causes de cette crise.

Avant l'apparition des maladies cryptogamiques, la culture de la vigne pouvait encore être considérée comme avantageuse; il n'en est plus ainsi. Voici plus de quinze ans que l'oïdium et le mildew ravagent les vignobles, sans qu'aucune mesure soit prise pour enrayer le fléau qui va grandissant, en présence de l'ignorance et de l'incrédulité de la plupart des paysans.

Il est donc indispensable d'organiser le traitement collectif des vignobles appartenant aux classes rurales et surtout de fixer autant que possible par les soins d'une commission spéciale l'époque des vendanges et ne pas en laisser le choix aux paysans qui, trop souvent, les font dès la moitié du mois d'août et obtiennent alors un produit aigre et aqueux.

Ensuite il faut songer à l'installation de cuves et de caves dans les grandes propriétés. Quant aux paysans, il serait à souhaiter qu'ils trouvassent des cuves guilloires et des caves communes pour préparer et conserver leurs récoltes. En effet, la fermentation du vin se fait simplement dans les jardins et dans les cours, non seulement chez le paysan, mais aussi chez de gros propriétaires dont les récoltes produisent de 10,000 à 12,000 vedros[1] par an, et, pendant les nuits froides de septembre et d'octobre, la fermentation

[1] Le *vedro* = 12 litres 229.

s'arrête, de sorte que les vins ainsi fabriqués sont sujets à maladies et impossibles à conserver.

C'est en ayant recours à l'association qu'on pourrait arriver à installer dans chaque village des caves où les paysans prépareraient leurs vins sous la surveillance d'un vigneron expérimenté. Les vins seraient ainsi mieux faits et les acheteurs auraient de plus la possibilité de se procurer des lots importants de vins identiques, ce qui n'arrive pas aujourd'hui.

L'auteur du rapport préconise, en outre, une exposition annuelle des vins nouveaux dans le centre de chaque région viticole; ensuite, pour favoriser le placement des vins vieux, la publication, dans l'organe local de viticulture et de vinification, du résultat des transactions avec indication des prix et des quantités disponibles. Les pépinières actuelles étant insuffisantes, il serait nécessaire d'en créer de nouvelles. D'autre part, la réduction des tarifs de transport des vins par voie ferrée s'impose également. L'installation de wagons chauffés pour le transport des vins en hiver, comme il en a été établi pour les fruits, est de toute nécessité. Un point important est encore la lutte contre la falsification.

Avec l'introduction en Russie du monopole sur les vins et spiritueux, le Gouvernement a inauguré dans le commerce de ces produits toute une série de restrictions. Mais ce n'est pas au moyen de ces restrictions qu'on parviendra à diminuer les habitudes d'intempérance; non seulement on ne devrait pas mettre le moindre empêchement à la vente de vin, mais on devrait au contraire en favoriser la consommation sur place sous une certaine surveillance, dans des locaux sains où le public ne trouverait que des produits naturels et non falsifiés. Enfin le développement de la fabrication de l'eau-de-vie avec des vins légers qui ne peuvent se conserver ajouterait aussi une ressource nouvelle à l'économie rurale. Telles sont les mesures à prendre pour donner une extension nouvelle à la fabrication et au commerce des vins russes.

Une commission a été nommée en vue d'examiner ces mesures pour lesquelles on réclamera la sanction gouvernementale et l'appui indispensable des autorités compétentes. Sauf pour l'époque des vendanges, les principales dispositions ci-dessus mentionnées ont été approuvées.

L'exposition russe, très intéressante par la qualité des types soumis au Jury : vins rouges, vins blancs, vins de liqueur et vins mousseux, comportait 234 échantillons divers présentés par 59 concurrents. Ils ont été récompensés comme suit : 1 grand prix, 10 médailles d'or, 13 d'argent, 13 de bronze et 9 mentions honorables.

SERBIE.

L'exposition de la Serbie contient une petite quantité de vins assez francs. Les principaux sont ceux de Negotin et de Smederevo, qui ont beaucoup de rapport avec les petits vins espagnols. Certains ont des goûts d'herbage ou s'altèrent facilement. Les vins de

Nisch sont peu alcooliques, mais d'une riche nuance rouge, assez tannifères; ils possèdent souvent un parfum agréable.

Les vignes occupent, en ce pays, une superficie de 68,320 hectares, qui produisent annuellement en moyenne environ 900,000 hectolitres de vins. Ils se consomment sur place, sauf 70,000 hectolitres qui s'exportent, surtout en Autriche.

La production d'eaux-de-vie de vin est à peu près de 112,000 hectolitres.

Tels sont les chiffres qui ont été fournis par le commissaire général de l'exposition serbe. Il en résulte que les efforts constants du Gouvernement serbe tendant à la reconstitution du vignoble ont été couronnés de succès. La replantation a marché à grands pas depuis quelques années. En effet, en 1889 la superficie des vignobles en Serbie était estimée à 43,304 hectares, produisant environ 800,000 hectolitres de vin. En 1892, près de 10,000 hectares étaient complètement détruits par le phylloxera et 11,000 étaient atteints. Il ne restait donc plus à cette époque que 22,000 hectares indemnes.

La Serbie, qui pouvait en 1889 exporter une valeur de 1,500,000 francs de vins, se trouvait obligée, en 1892, d'en recevoir de l'étranger pour subvenir aux besoins de sa propre consommation. En 1894, son importation s'élevait encore à 51,000 hectolitres. Voilà maintenant ce pays en état de se suffire à lui-même.

L'exposition serbe contenait 161 échantillons de vins divers présentés par 19 exposants.

Les récompenses obtenues ont été : 2 médailles d'or, 13 d'argent, 9 de bronze et 10 mentions honorables.

SUISSE.

Le vignoble suisse était représenté d'une façon très intéressante à l'Exposition universelle.

Le canton de Vaud possède des vins dont la saveur est droite, le parfum agréable, avec de la légèreté. Ils n'ont toutefois ni grand corps, ni charpente, ni ampleur.

Les vins rouges de la région de Schaffouse sont bons, droits et parfois assez fins. Même note pour ceux de Bâle, de Soleure, de Berne, d'Argovie. La Valteline donne des vins rouges foncés ayant du mérite, quoique manquant de distinction.

Les vins rouges de Neuchâtel ont de la couleur, de l'éclat, une saveur agréable, un peu de bouquet, parfois de la finesse. Les blancs sont moins bons que les rouges.

Les régions qui avaient exposé les échantillons les plus nombreux et les mieux réussis étaient le canton de Vaud et le vignoble de Neuchâtel. L'exposition collective du Syndicat des encaveurs neuchâtelois avait réuni une série très variée de vins blancs et rouges et de vins mousseux. Le Jury a apprécié dans cette collection des vins très vieux admirablement développés et conservés, possédant presque le cachet d'un grand cru. Le Syndicat des vins vaudois avait aussi une exposition remarquable. Ces deux collectivités ont obtenu chacune un grand prix.

En dépit de l'invasion phylloxérique, la Suisse possède encore un vignoble assez im-

portant. Nos voisins en tirent bon parti, grâce à une culture soignée, à la sélection des boutures et à une défense très bien organisée contre toutes les maladies de la vigne.

La production du vin en Suisse est de 1,200,000 hectolitres en moyenne. Elle accuse des variations très fortes allant de 865,000 hectolitres (1898) jusqu'à 1,685,000 (1893). La valeur moyenne de l'hectolitre peut être évaluée à 37 francs. Ces vins sont presque entièrement absorbés par la consommation locale, très considérable en été à cause du nombre énorme des visiteurs étrangers. L'exportation est insignifiante : 7,000 hectolitres en moyenne. Quant à l'importation, elle atteint 1,150,000 hectolitres d'une valeur d'environ 30 francs.

La Suisse avait réuni 36 exposants ayant soumis 161 échantillons, qui ont obtenu 2 grands prix, 3 médailles d'or, 17 médailles d'argent, 8 de bronze et 1 mention.

TURQUIE.

La Turquie n'a que quelques exposants; ses vins rouges sont hauts en couleur et fournissent une bonne matière première pour les coupages. Ils sont nets de goût.

La Syrie a des vins rouges ressemblant à ceux d'Algérie. Mais les produits les plus remarquables présentés au Jury sont des muscats de Samos, très fins et d'un parfum exquis.

Les principaux groupes vinicoles de la Turquie sont :

1° Les vins de Kirkilissé et environs d'Andrinople, lourds, très alcooliques, très colorés, recherchés pour les coupages;

2° Les vins de l'Archipel, analogues aux précédents, et les bons crus de Ténédos;

3° Les vins de Samos, Malvoisie, etc.;

4° Les vins de Chypre;

5° Les vins d'or du Liban, très doux, mais peu transportables; parmi eux, les vins de Sehtora sont très appréciés;

6° Les vins de Palestine, un des groupes les plus importants.

Autour du golfe d'Ismidt s'étendent des vignobles très considérables, mais où l'on cultive surtout le raisin de table, le délicieux *tchaouck;* quelques Européens, entre autres les Frères de la Doctrine chrétienne, y ont introduit la fabrication du vin à l'européenne avec des cépages français.

C'est là que le phylloxera fut découvert en 1886. Une commission antiphylloxérique fut constituée, comprenant Ahmed Djemal Bey, Chesnel-Effendi, Nichan Autréassian et Selim Bey, sous le patronage de S. E. Munir Bey, alors secrétaire général de l'Agriculture, aujourd'hui ambassadeur à Paris.

Ce comité ne put faire entreprendre les traitements à cause des dépenses qu'ils nécessitent; on s'est tourné du côté des vignes américaines, et la Dette publique ottomane a créé des pépinières de reconstitution.

Il y a trente ans la consommation du vin était plus réduite en Turquie qu'actuellement. Les Européens et les rares indigènes fortunés, qui faisaient usage du vin, ache-

taient des vins de France. Pour 60 francs la barrique de 220 litres, dite *bordelaise,* on avait un bon vin du Midi rendu franco Marseille. Avec 10 francs de plus, on pouvait se procurer un excellent vin du Languedoc, et les petits bordeaux des côtes se payaient de 90 à 100 francs.

Le goût des produits locaux existait cependant, et les habitants de Constantinople, qui buvaient du vin, consommaient les produits des meilleurs vignobles des environs : Pacha-Liman, Afissia, Marmara, la presqu'île de Cyzique, Gallipoli, Dardanelles, sur les côtes ou dans les îles de la Marmara ; Kirkilissé et ses environs, sur la frontière de la Roumélie orientale, plus quelques vins doux de Chypre et de Samos. Notons encore le vin cuit de Pacha-Liman (le *propalio* ou *Pacha-limayotico*), vin blanc qu'on faisait réduire à moitié, qui avait une couleur très jaune et une grande force alcoolique.

Dans tous les vignobles où les vins sont trop durs pour être consommés, c'est-à-dire dans la région de Ganos-Kora, qui produit les meilleurs vins de coupage, le produit des vendanges était exclusivement employé à faire de l'eau-de-vie. C'était la grande industrie du pays, et toutes les distilleries de la Roumélie sont sorties de là. Ces eaux-de-vie naturelles étaient expédiées à Chio, où on en faisait le fameux raki parfumé qui portait le nom de cette île. Actuellement il est presque totalement fabriqué avec des alcools de grains.

Le phylloxera ravagea le vignoble français, et notre pays manquait de vins pour servir son immense clientèle, dit M. de Raymond, dans le *Bulletin* de la Chambre de commerce française de Constantinople. Il fallait donc du vin à tout prix en France. Nos compatriotes allèrent le chercher en Italie, en Espagne et en Turquie. Dans la région Ganos-Kora, ils trouvèrent d'admirables vins de coupages d'une couleur rouge splendide, pesant 14 et 15 degrés d'alcool, quelquefois 16 degrés, ayant 40 à 45 grammes d'extrait sec, ainsi que de magnifiques vins blancs. Ils les achetèrent à des prix très élevés, jusqu'à 1/4 de livre turque (5 fr. 75) la mesure de 11 ocques, soit 14 litres, et, ne se bornant pas à cette région, enlevèrent tout le vin disponible se trouvant en Turquie. C'était l'âge d'or pour les vignerons ottomans ; cela dura plusieurs années, avec des alternatives de hausse et de baisse, suivant que les récoltes espagnoles et italiennes étaient plus ou moins abondantes, mais avec une moyenne de prix splendide. De nouvelles plantations se firent ; elles étaient nombreuses. A Miriofito, les grands propriétaires de vignes et surtout les courtiers construisaient de belles maisons ; ces beaux jours furent courts. Le vignoble français se reconstitua : les tarifs protecteurs firent perdre à la Turquie une partie de sa clientèle vinicole, et ses vins, qui supportaient 2 francs de droit de douane par hectolitre en entrant en France, durent acquitter une moyenne de 14 francs. On a payé depuis 100 paras (2 piastres 1/2) la mesure de vin qui avait valu 27 piastres ; cette année, elle a été vendue à 4 piastres, prix moyen.

Nous jetterons un coup d'œil sur les localités produisant des vins qui sont les plus connues des acheteurs français.

Partant de Constantinople en longeant la côte d'Europe de la mer de Marmara, nous nous arrêtons à Héraclée de Marmara, dont la récolte totale tient dans cinquante fûts.

A proximité de ce port, se trouve le domaine d'Omourdja, qui est un souvenir français. Après le phylloxera, des Perpignanais se dirent que, puisqu'il n'était plus possible de produire du vin dans le Roussillon, on devait en faire ailleurs avec les méthodes françaises. L'idée était excellente ; elle fut mise en pratique avec inexpérience. Au lieu de se renseigner auprès des autorités consulaires françaises et des Français résidant à Constantinople, on acheta, en les payant cinq fois leur valeur, des terres impropres à la vigne. On les planta en partie, sans les purger au préalable des chiendents qui les infestaient, de plants de Médoc, de Bourgogne, de Quarante-Églises, de Karalakana de Ganos. Le vin produit par ce vignoble était à peu près impropre à la consommation et bon à distiller. C'est à quoi il sert encore principalement aujourd'hui.

Nous rencontrons, après Héraclée, Xastros, Epivatès et Deliyonès. Ce sont des vignobles produisant de bons raisins blancs (le *yapindjak*) qui sont consommés en grande quantité à Constantinople. A la première pluie, on est forcé de cesser cette vente, bien plus rémunératrice que le vin, et l'on fait un vin blanc doucereux, assez plat, pesant 11 à 12 degrés.

Vient ensuite le vignoble Ganos-Kora, dont fait partie Miriophito et qui s'étend jusqu'à Rodosto. Il produit les plus beaux vins de coupage du monde, rouges et blancs. Le cep qui forme ce vignoble est appelé chou-noir (*kara-lakana*), sans doute à cause de la grosseur de la grappe et de sa couleur foncée.

Gallipoli possède le vignoble de Cheitan-Keny, dont les vins, assez estimés, acquièrent une certaine finesse de goût en vieillissant.

Lampsaqui et les Dardanelles forment un seul vignoble qui produit un vin rouge très fort, 14 à 15 degrés, agréable au goût, mais très pauvre en extrait sec et en couleur (la douane française l'a refusé, le croyant viné).

Enfin les îles de Marmara et les autres vignobles de la côte asiatique de cette mer donnent des vins, rouges et blancs, de tout temps appréciés par la consommation locale, ainsi que nous l'avons indiqué. Ces vins sont également achetés pour l'exportation.

Un souvenir français existe aussi dans l'île de Pacha-Liman. Avec de l'argent en grande partie français, on a construit dans cette île, vers 1875, un magnifique chai, richement aménagé, avec distillerie, maison d'habitation et tout le confort possible. Le but de cet établissement était de faire du bon vin pour la consommation de la Turquie et de la France ; seulement il était installé sur une île où il n'y a presque pas de raisins. Le chai est depuis bien longtemps désert et cette tentative infructueuse a coûté près d'un demi-million.

Brousse produit des vins blancs qui sont célèbres ici et méritent en partie leur réputation. Seulement ils sont plâtrés à outrance, sans mesure. Le vignoble de Brousse donne aussi quelques rares vins rouges pour les coupages.

En dehors des Dardanelles, l'île de Ténédos donne un vin rouge riche en extrait sec, pauvre en couleur, mais d'un degré alcoolique très élevé, le plus élevé de la Turquie, — il atteint jusqu'à 17 et 18 degrés, — qui lui a fait donner le nom de *tétanos*.

Dans le golfe d'Ismidt, le vignoble de Daridja produit un vin rouge, dur, manquant

de finesse, pesant 12 à 13 degrés d'alcool, mais pauvre en extrait, ce qui le rend peu propre à l'exportation.

Arrivons au grand vignoble de Kirkilissé (Quarante-Églises). Ses vignes donnent énormément de raisins; tous sont rouges. Cependant la production des vins blancs est supérieure à celle des rouges. Voici la façon dont on fait le vin : les charrettes servant à transporter le raisin ont, au fond, un espèce de coffre étanche qui recueille le premier jus; ce moût, mis à fermenter à part, sans la pulpe, formera le vin blanc; le second jus, qui fermente avec la pulpe et la grappe, garde une odeur de marc; il a, en effet, deux fois trop de pulpe et de grappe, puisqu'on a enlevé, au préalable, la moitié ou plus du jus. Le vin manque de teneur et doit être employé jeune; sa coloration est jolie, il pèse de 12 à 14 degrés d'alcool et a 28 grammes d'extrait sec. Très employés pour la consommation locale de Constantinople, les vins de Kirkilissé sont aussi exportés en Bulgarie, en Égypte et en France. Dans les bonnes années, ce vignoble produit 120,000 à 140,000 hectolitres.

Les prix y sont généralement très bas, mais il sont grevés d'énormes frais de transport. D'abord ils doivent subir un trajet de 40 kilomètres en charrettes, par des routes en assez mauvais état, pour trouver la voie ferrée à Baba-Eski. Là, les chemins de fer leur appliquent un tarif excessivement élevé, augmenté de frais de chargement sur wagon et de déchargement. Dans les années de sécheresse, lorsque les routes sont praticables, il est plus économique de renoncer à la voie ferrée et d'expédier par chariots à bœufs jusqu'au port de Rodosto.

Aux environs d'Andrinople, les vignobles d'Aslan et de Zalouf donnent des vins rouges d'une certaine finesse, très riches en alcool (15 à 16 degrés) et susceptibles de vieillir en acquérant bouquet et finesse. Ils sont consommés à Andrinople.

A peu près dans la même région, Souffli, qui est une station du chemin de fer Andrinople-Dédéagh, produit un bon vin rouge pesant 13 à 14 degrés d'alcool et ayant 28 à 30 grammes d'extrait sec. Production limitée, dont le quart est consommé sur les lieux et aux environs; le reste est exporté à l'étranger.

Enfin, de Gumuldjina à Salonique et jusqu'à Monastir se trouvent une série de vignobles, dont celui de Niaousta qui est célèbre. Ils produisent des vins rouges et blancs ne manquant pas de finesse, ayant beaucoup de bouquet, mais malheureusement presque tous plâtrés, ce qui éloigne les acheteurs étrangers. Ils sont consommés à Salonique, à Constantinople et en Égypte.

Citons les vins de Chypre, dont on fait une certaine consommation sous les noms de comandaria; de Samos; ceux produits par les colonies israélites de la Palestine et enfin les vins du vilayet de Smyrne.

Bien que le sol de Samos soit de tout l'Orient l'un des plus favorables à la viticulture, les paysans se voyaient jadis contraints de convertir en raisins secs toute leur récolte, parce qu'ils ne trouvaient aucun débouché pour leurs vins si souvent chantés, et à juste titre, par les poètes de l'antiquité la plus reculée.

Seules, quelques maisons étrangères faisaient des affaires. Les raisins aussi subis-

IMPRIMERIE NATIONALE.

saient sur le marché des variations si déplorables qu'en certaines années leur valeur était même inférieure au prix de la paille destinée aux chevaux.

Aujourd'hui, on fait, par des méthodes en rapport avec la nature du raisin et du climat de Samos, des vins naturels destinés à être livrés à la consommation directe. Les vins de Samos, qui n'étaient pas même inscrits autrefois aux tarifs des douanes françaises, sont aujourd'hui universellement connus.

De nombreuses maisons se disputent, à Samos, la récolte de chaque année, et le paysan de cette île a trouvé l'aisance, et le commerce une grosse source de revenus. Ce sont des missionnaires français qui ont été les premiers à présenter les vins de Samos à nos consommateurs.

En Turquie, les vins se vendent à la mesure (*métro*) qui, suivant les localités, contient 8 (Epivatès), 11 (Ganos-Kora) et 18 ocques (Ténédos). Lorsque l'état des chemins le permet, on emplit les fûts à la cave; dans le cas contraire, on transporte le vin dans des outres et sur des chevaux de bât. Chaque installation vinaire a son alambic intermittent qui permet de distiller les marcs, les lies et les mauvais vins. A Quarante-Églises, où le bois est à bon marché, on fait des cristaux d'alambic, que l'on exporte, avec le résidu de la distillation des lies.

La France, la première, avait acheté des vins en Turquie et, durant quelques années, avait tout enlevé. L'Italie en achète de plus en plus. La Suisse et l'Allemagne se pourvoient dans ce pays des vins qui leur venaient autrefois de Cette. Cependant, la France achète encore de certaines quantités; elle recherche les très beaux vins de coupage.

Les compagnies de navigation font arrêter leurs paquebots devant les échelles de la Marmara, qui desservent les vignobles, pour débarquer les fûts vides et pour charger les fûts pleins. Comme les ports n'existent pas et que les vapeurs doivent mouiller au large, on met à la mer les fûts vides ou pleins par chapelets de 15 à 25, et une barque les conduit le long du bord, en se halant sur une corde attachée au navire. Le treuil les met à bord. S'il fait un fort vent, les fûts vont s'éparpiller le long de la côte.

Les vins sont acquis en l'état où ils se trouvent dans les caves des vignerons, c'est-à-dire sans être réunis pour former un lot unique et sans être filtrés.

Il n'y avait à l'Exposition universelle que 16 types de vins de Turquie, envoyés par 12 exposants. Le Jury leur a décerné 3 médailles d'or, 2 médailles d'argent et 1 mention honorable.

CINQUIÈME PARTIE.

LES EAUX-DE-VIE.

EAUX-DE-VIE DE VINS.

LES CHARENTES.

Depuis nos désastres phylloxériques, nos concurrents étrangers ont souvent répété que nos eaux-de-vie de vin n'existaient plus, que nos cognacs avaient disparu, ainsi que nos armagnacs, etc., etc. La superbe exposition des produits distillés dans les Charentes, dans le Gers et dans bien d'autres départements viticoles vient donner un démenti à ces allégations et montrer que nous sommes en mesure de fournir des vieilles et des jeunes eaux-de-vie comme jadis.

Rarement un jury a pu déguster d'aussi magnifiques fines champagnes, et en aussi grand nombre, que celui qui a fonctionné pendant plus d'un mois dans le hall réservé de l'entrepôt Saint-Bernard. Il y avait là des merveilles, et tous les jurés français et étrangers leur ont rendu hommage.

Certes, le phylloxera a causé bien des pertes chez nous; nous ne sommes pas au-dessus de la vérité en les estimant à près de 10 milliards, tant par la destruction des vignobles, la diminution de la valeur des terres que par les frais de reconstitution, les achats de vins au dehors et la réduction de nos exportations. Mais, aujourd'hui, tout cela est passé, et nous sommes prêts à répondre aux demandes du monde entier pour nos meilleures eaux-de-vie.

Nous n'en voulons pour preuve que le nombre considérable de concurrents qui ont pris part à notre Exposition. Les Charentes n'ont pas présenté moins de 2,033 échantillons divers provenant de 1,326 propriétaires ou négociants; le Gers avait 400 types présentés par 286 exposants. Dans quantité d'autres départements, la Côte-d'Or, l'Aube, l'Isère, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, la Saône-et-Loire, le Rhône, la Savoie, la région méridionale, etc., on a rencontré des eaux-de-vie de marc, qui ont remporté de nombreuses et justes récompenses.

Le vin a été le premier liquide alcoolique soumis à la distillation. Au xve siècle, on n'employait l'« esprit » qu'on en extrayait, par l'alambic, que pour la médecine et la pharmacie; ce n'est que vers la fin du xvie qu'on commença à se livrer à sa consommation comme boisson et que sa fabrication se répandit.

Depuis, la distillation du vin a fait de grands progrès, et le commerce des eaux-de-

vie s'est considérablement développé; en même temps s'est établie une classification pour désigner les produits des différentes régions vinicoles. C'est ainsi qu'on a eu, par ordre de mérite : dans les Charentes, sous le nom générique de *cognac,* ville où se tient le plus important marché d'eaux-de-vie : les grandes champagnes ou fines champagnes, les champagnes ou petites champagnes, les borderies, les bons bois, les saintonges, les rochelles; sous le nom d'*armagnac,* on a eu : les bas armagnacs, les tenarèzes, les haut armagnacs, du Gers et d'une partie des Landes; puis les marmandes et les eaux-de-vie de pays, de la Gironde et du Lot-et-Garonne, les eaux-de-vie de Montpellier et les eaux-de-vie ordinaires. Certaines eaux-de-vie ont été concentrées et sont devenues des trois-six de vin ou trois-six bon goût. Enfin, on a employé les résidus de la vinification et on a fait des eaux-de-vie de marcs, des trois-six de marcs, des eaux-de-vie de lies et, en dernier lieu, des eaux-de-vie de vinasses provenant des matières restant de l'alambic.

Les départements des Charentes étaient catalogués dans la douzième région; nous ne les avons signalés qu'incidemment pour les vins, leur réservant leur place ici tout naturellement pour le chapitre des eaux-de-vie.

Leur exposition collective était placée sous le patronage de la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie. Y ont pris part l'arrondissement de Cognac et la Chambre de commerce de cette ville, l'Association des producteurs, les négociants en eaux-de-vie des deux Charentes, le Comice et le Syndicat de l'arrondissement de Barbezieux, le Comice agricole et viticole de Cognac, le Comice et la Société d'agriculture de Jonzac, le Syndicat agricole et viticole d'Aigre et de Voisin, le Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac, le syndicat agricole de Saintes, le Comice agricole de l'union des propriétaires de Saint-Jean-d'Angély, la Société vinicole de Cognac, le Groupe des communes de Saint-Même, Gondeville et Mainx, le Syndicat agricole et viticole de Ségonzac, le Syndicat des viticulteurs des Charentes, le Syndicat des eaux-de-vie du cru de Cognac et, enfin, quelques exposants individuels.

Plus de deux mille échantillons d'eau-de-vie les plus fines se trouvaient ainsi réunis.

Les conditions nécessaires à la bonne qualité de l'eau-de-vie résultent de la nature du sol, du climat, des circonstances atmosphériques qui amènent le vin à maturité, du cépage, du pressurage du raisin, du logement du vin, du temps accordé à la fermentation, de l'élimination des lies, du mode de distillation, des soins donnés à celle-ci, de la force de l'eau-de-vie et de sa conservation.

Il existe en Charentes plusieurs sortes de vignes, notamment la folle blanche, qui a toujours été l'essence dominante; le colombar, le jurançon, le noir de Chartres, le balzac, le saint-émilion, le dégouttant, le pinot, etc. Après distillation comparative de ces différents cépages, la folle blanche mérite les préférences, son raisin n'a aucun goût de terroir; il est, toutefois, légèrement aromatisé du parfum de la fleur de vigne, si légèrement qu'on le distingue à peine, mais ce parfum se retrouve concentré dans le bouquet de l'eau-de-vie, et c'est là surtout ce qui caractérise le cépage.

Au moment de la préparation du vin, il importe que le pressurage s'opère rapidement. Si l'action est lente, il y a macération, la fermentation commence, le moût séjour-

nant avec la rafle devient âpre et, par suite, donne une eau-de-vie dure. Lorsque les pépins sont écrasés par le pressoir, il y a aussi manque de finesse. A cet égard, on a remarqué que les pressoirs continus, donnant un serrage trop énergique, fournissaient des moûts un peu acerbes. Les vins obtenus paraissent moins bons pour la distillation : ils donnent une eau-de-vie moins fine.

Dans tous les cas, la plupart des eaux-de-vie soumises au Jury par les deux départements charentais ont présenté les plus exquises qualités de finesse et de bouquet. On a pu déguster des produits jeunes et vieux absolument remarquables.

Le rôle prépondérant du climat, de la nature du sol, du cépage, fait comprendre combien il est impossible d'atteindre avec des eaux-de-vie, même bien faites, la perfection de celles préparées dans le vignoble charentais. Ni l'Espagne, ni l'Italie, ni aucun autre pays ne peut réunir tous les éléments nécessaires à un produit aussi remarquable. Encore moins les fabrications avec des alcools d'industrie et des essences, qui se pratiquent si largement en Allemagne, en Autriche, en Russie, ne sauraient-elles être mises en parallèle avec les eaux-de-vie des Charentes.

Ce sont les alambics composés d'un fourneau avec sa chaudière ou cucurbite, surmontée d'un chapiteau à tête de maure ou relié par un col de cygne au serpentin contenu dans un seau réfrigérant, qui ont servi à distiller les premières eaux-de-vie. A ces alambics primitifs on a adjoint parfois un chauffe-vin. Entre la chaudière simple et celle à chauffe-vin il y a, selon certains praticiens, une différence énorme ; sans doute ils ont reconnu que ce dernier système offre une économie assez importante de calorique, mais ils lui reprochent de chauffer le vin plusieurs heures avant ébullition, ce qui le rend âpre à l'excès et, par suite, ne permettrait pas de faire de l'eau-de-vie douce. La chaudière simple ordinaire, selon eux, n'aurait pas ce grave inconvénient. Après l'avoir remplie de vin, on la chauffe de manière à déterminer une prompte ébullition, puis on modère le feu pour que les vapeurs du vin aient le temps de se condenser en traversant le réfrigérant, et, par ce procédé, on arrive à un excellent résultat.

Dans les Charentes, on se servait souvent aussi d'un alambic, qui était composé d'une chaudière, d'un chauffe-vin et d'un réfrigérant avec son serpentin, le tout disposé sur un bâti en maçonnerie. Avec cet appareil on n'obtenait encore du premier jet que des produits à faible degré ou *brouillis* qu'il était nécessaire de repasser ensuite une ou deux fois.

Pour éviter ce double ou triple travail, on a pensé à adapter à ces alambics des rectificateurs. Mais, fréquemment, ces rectificateurs sont mal installés et la rétrogradation des vapeurs alcooliques se fait dans des conditions défectueuses; aussi l'eau-de-vie, préparée de cette manière, est loin de valoir celle qui a été obtenue par repasses successives; c'est ce qui a fait croire longtemps que le seul moyen d'avoir de bon cognac était de se servir des vieux alambics.

Le chauffage se fait au charbon de terre ou au bois ; si l'on s'en rapporte à l'opinion des distillateurs, l'eau-de-vie préparée au bois, comme combustible, serait plus agréable que celle distillée au charbon.

Bien que les anciens appareils soient encore très appréciés dans les Charentes, aujourd'hui on commence à admettre des systèmes perfectionnés permettant d'obtenir du premier jet de bonnes eaux-de-vie.

La distillation dans les Charentes s'effectue dès que la fermentation est complètement terminée, c'est-à-dire en novembre et décembre. En se servant de l'alambic primitif de 4 à 5 hectolitres, l'opérateur doit, la chaudière chargée, pousser à l'ébullition aussi rapidement que possible, afin que le vin n'ait pas le temps de prendre d'âpreté; il règle ensuite le feu, de façon à obtenir une quantité régulière de litres par heure, quantité qui est déterminée par la contenance de l'alambic. Le produit de cette première distillation est appelée brouillis; c'est en distillant une ou deux fois ce brouillis qu'on a la véritable eau-de-vie.

Dans le brouillis, on distingue deux parties : la tête, ce qui sort en premier, et la queue, ce qui sort en dernier. Si l'on devait distiller la tête et la queue ensemble, trois brouillis suffiraient pour une chauffe, mais il est indispensable, pour faire bon, de brûler quatre têtes. A cet effet, on reçoit, d'une part, le quart du brouillis que l'on conserve et, d'autre part, la différence entre le quart et le tiers, soit un douzième, que l'on repasse à l'alambic avec le vin. Avant de soumettre à la distillation les quatre têtes obtenues par cette opération, quatre fois répétée, on lave à l'eau claire tout l'appareil : chaudière, serpentins, tuyaux conducteurs, entonnoir, etc., puis on charge, on chauffe, et dès que l'alcool commence à couler, on s'empresse d'en régler le courant et de le maintenir d'une manière constante en entretenant, du commencement à la fin, le même degré de chaleur, pour éviter le coup de feu.

L'eau-de-vie destinée à être consommée jeune doit se rapprocher de 67 degrés; celle, au contraire, qui est destinée à s'affaiblir naturellement en vieillissant, de 70 à 74 et même 78 degrés, sans quoi, à trente ans, elle n'aurait plus de corps; elle serait passée, avant d'avoir acquis le rancio nécessaire pour la rendre agréable.

Dans les alambics à plateau ou à lentille de rectification, on obtient du premier jet des eaux-de-vie à 60 et 70 degrés.

L'eau-de-vie ainsi distillée est logée dans des tierçons ou fûts d'environ 5 hectolitres; ces récipients, en beau chêne, doivent être lavés à l'eau bouillante s'ils n'ont pas encore servi, afin que les principes solubles du bois ne donnent pas à l'eau-de-vie un goût âpre. Le liquide spiritueux s'évapore pendant le temps de son logement en futailles. On a constaté que 5 hectolitres d'eau-de-vie à 70 degrés, conservés vingt-cinq ans dans le même tonneau, n'ont plus donné, après ce temps, que 3 hectolitres et demi d'une eau-de-vie à 50 degrés. Les eaux-de-vie vieilles doivent être placées dans un lieu sec et les nouvelles dans un lieu humide; dans le premier cas, c'est l'eau qui disparaît : dans le second, c'est l'alcool qui s'évapore le plus.

La futaille ne sera bonne qu'à la condition d'être en chêne. Autrefois, on voulait que ce bois vînt du Limousin et qu'il eut quatre-vingts à cent ans au moment de l'abattu, enfin, qu'après avoir été tronçonné et fendu, il séchât pendant cinq ans avant d'être employé. Depuis que ces sortes de chêne, pour cause d'épuisement, ont augmenté de

prix, le commerce s'est approvisionné dans d'autres régions françaises, puis en Autriche, en Amérique, etc. Ces bois, quoique inférieurs, suffisent pour faire une expédition d'eau-de-vie qui sera consommée de suite, mais pour loger une eau-de-vie pendant trente ou quarante ans, jusqu'à ce qu'elle soit bien fondue, que le bois du Limousin soit à n'importe quel taux, on lui donnera la préférence.

Les tierçons sont les meilleurs vaisseaux. Pour les quartauts de 100 litres, on prend des bois de vingt-cinq à trente ans; pour les barriques, du bois de quarante à cinquante ans. Les bois, trop jeunes, n'ont qu'un cœur mou dont le tanin rend l'eau-de-vie amère. Au contraire, pour les tierçons d'une contenance de 5 à 6 hectolitres, les douves longues et larges doivent être prises dans de vieux et gros arbres, tout cœur, dont le bois serré dégage lentement son tanin doux qui, en se combinant avec l'eau-de-vie, lui donne un rancio agréable se rapprochant quelque peu du goût de la noisette. Les tierçons doivent être fabriqués au moins un an avant d'être employés.

Nous avons tenu à rappeler ici les procédés employés dans les Charentes, pour la distillation et la conservation des eaux-de-vie de cette importante région; ils font comprendre toute la valeur des produits qu'ils permettent d'obtenir.

M. Benjamin Bérault a publié des documents intéressants, qui montrent bien le développement du commerce des eaux-de-vie dans les Charentes et que nous avons largement mis à profit ci-dessous :

On ne sait pas au juste l'époque précise où le commerce des eaux-de-vie de Cognac a débuté, ses origines ayant été subordonnées au développement en France de la pratique de la distillation. Les deux premières maisons ayant dates certaines remontent à 1637. A la fin du règne de Louis XVI, l'eau-de-vie de Cognac passait déjà pour la meilleure du monde et tous les personnages du temps qui ont écrit sur les provinces de Saintonge et d'Angoumois, tels que Corlieu, Jean Gervais, Bignon, Bégon, de Bernage, constatent que ce commerce procurait, dès lors, de bons revenus à tous les habitants des cantons de l'Élection de Cognac où l'on fabriquait l'eau-de-vie.

D'après les indications que nous avons pu recueillir, il y avait seulement à Cognac, en 1650, cinq ou six maisons qui s'occupaient à la fois du commerce des eaux-de-vie et des vins blancs. On citait alors les Augier, les Lallemand, les Volprecht, etc. La maison Martell fut fondée en 1730; la maison Hennessy en 1762; la maison Otard, Dupuy et Cie, en 1795; la maison Pinet, Castillon et Cie, en 1815. Parmi les plus anciens négociants de notre ville, après ces derniers, on remarque : MM. Jules Caminade et Cie établis en 1818; Ed. Robin, en 1821; Arbouin-Marett et Cie, en 1825; Planat et Cie, en 1828; Lecoq frères, en 1828; A. Renault et Cie, en 1835; J. Denis, Henry Mounié et Cie, en 1840; Jules Robin et Cie, en 1846, etc. En 1650, on comptait à Cognac six maisons de commerce; dix en 1779; seize en 1820; vingt-cinq en 1836; soixante en 1850; quatre-vingt-huit en 186 : cent quatre en 1869; cent trente-quatre en 1877 et cent vingt-huit en 1882.

En 1775, la marque de Cognac était la première sur les marchés étrangers, et c'est de 1780 que date la fondation des principales maisons anglaises qui ont adopté la spécialité d'acheter nos produits et de leur assurer ainsi un débouché toujours sérieux et régulier; puis l'activité des transactions ayant bientôt motivé la création de nouveaux établissements, l'extension des affaires sur notre place a pris, dans le laps d'un-demi siècle environ, des proportions grandioses et fait affluer dans les coffres-forts du commerce cognaçais l'or et l'argent des cinq parties du monde.

Aujourd'hui le nom de Cognac, grâce à ses produits sans pareils, est répété sur les plages les plus lointaines des deux mondes. Pas une peuplade sauvage ou civilisée, pas un coin de terre habité où

l'eau-de-vie de Cognac n'ait pénétré, et on pourrait dire d'elle que c'est un pur esprit qui est présent partout. Les reporters fantaisistes ont souvent dit que «si un Canadien, un Indien ou un Océanien sait deux mots de français, ces deux mots sont Cognac et Paris, et s'il n'en sait qu'un c'est Cognac». Il n'y a là rien d'exagéré; c'est la vérité dans toute son ampleur. Mgr Cousseau, ancien évêque d'Angoulême, aimait à raconter que, «dînant un jour à Rome avec des cardinaux, il fut interrogé sur la situation de son diocèse : Je suis évêque d'Angoulême; évêque de la Charente, dit-il; mais personne ne comprenait : Je suis évêque de Cognac, ajouta-t-il. A ce nom : Cognac! Cognac! Cognac! s'écrièrent tous les convives, oh! le superbe évêché!» — L'anecdote est charmante et si elle fait honneur au palais délicat des prélats romains, elle prouve aussi la renommée universelle du nectar cognaçais.

Le coin de terre fortuné sur lequel se récoltent les eaux-de-vie de Cognac est pour ainsi dire à cheval sur les départements de la Charente et de la Charente-Inférieure; mais c'est la Charente qui possède les meilleures et les plus nombreuses localités de production. Le sol et le sous-sol permettent de les classer en six catégories ou crus : grande champagne ou fine champagne, petite champagne, borderies ou fins bois, très bons bois, bons bois ordinaires et troisièmes bois ou derniers bois; à vrai dire, ces six divisions n'en font que deux grandes : champagne et bois, chacune comportant des nuances.

Ces crus se figurent d'une façon assez singulière sur les cartes du vignoble. Au centre se trouve la fine champagne (Segonzac); immédiatement autour de ce noyau, règne une zone, ou pour mieux dire, un anneau qui est la petite champagne; un troisième anneau représente les grands bois, un quatrième les bois ordinaires, etc., tellement que si l'on teinte diversement le noyau et ses zones concentriques, on obtient une sorte de cocarde irrégulière.

Grande champagne ou **Fine champagne.** — Champagne (*campus* ou *campania* des Romains) signifie plaine cultivée en vignes ou en céréales par opposition à bois ou bocage, lieu planté d'arbres; d'où champanais et boiseliers, mots saintongeais servant à désigner les habitants de l'un et de l'autre cru. La grande champagne resserrée entre la rivière du Né et le fleuve la Charente comprend 21 communes seulement. Le sous-sol est une craie blanche, friable, fraîche, gelive, nommée *chaple* dans l'idiome local et analogue dans sa texture à la craie de Meudon. Les racines de la vigne vont y puiser cette sève et ce bouquet moelleux qui ont valu sa brillante renommée à l'arrondissement de Cognac. Le cépage qui produit le meilleur vin de distillation est la *folle blanche*.

Voici la nomenclature des 21 communes :

Ambleville, canton de Segonzac; Angeac-Champagne, canton de Segonzac.

Bonneuil, canton de Châteauneuf; Bourg-Charente, canton de Segonzac; Bouteville, canton de Châteauneuf.

Châteaubernard, canton de Cognac; Cognac, canton dudit; Criteuil-la-Madeleine, canton de Segonzac.

Gensac-Lapallue, canton de Segonzac; Genté, canton de Segonzac; Gimeux, canton de Cognac.

Juillac-le-Coq, canton de Segonzac.

Lignères-Sonneville, canton de Segonzac.

Mainxe, canton de Segonzac; Merpins, canton de Cognac.

Salles-d'Angles, canton de Segonzac; Saint-Fort, canton de Segonzac; Saint-Preuil, canton de Châteauneuf; Segonzac, canton dudit.

Touzac, canton de Châteauneuf.

Verrières, canton de Segonzac.

Après trente ou quarante ans de séjour en bons fûts, la grande champagne a atteint son plus haut degré d'*exquisité*, c'est alors une liqueur incomparable; aussi obtient-elle jusqu'à 1,800 et 2,500 francs l'hectolitre.

Petite champagne. — La petite champagne embrasse un rayon assez étendu; elle repose sur un terrain moins tendre, moins pénétrable et offrant ça et là du caillou ou du moellon; elle fournit par suite une eau-de-vie moins distinguée, moins complète. Comme dans le cru précédent, les vins blancs ont une tendance à tourner à la graisse. L'eau-de-vie qui en provient est très douce de sa nature et prend en vieillissant le cachet de rancio, mais à un degré plus faible que la fine champagne; son prix lui est inférieur de 6 à 10 p. 100 suivant que les localités sont plus ou moins éloignées. Cinquante-quatre communes composent la circonscription de la petite champagne, dont vingt-six fournies par la Charente et vingt-huit par la Charente-Inférieure :

Allas-Champagne, canton d'Archiac; Angeac-Charente, canton de Châteauneuf; Archiac, canton dudit; Arthenac, canton d'Archiac; Ars, canton de Cognac.

Barbezieux *nord*, canton dudit; Barret, canton de Barbezieux; Birac, canton de Châteauneuf; Biron, canton de Pons; Bougnaud, canton de Pons; Brives, canton de Pons; Brie-sous-Archiac, canton d'Archiac.

Celles, canton d'Archiac; Chadenac, canton de Pons; Châteauneuf, canton dudit, partie *ouest*; Cierzac, canton d'Archiac; Coulonges, canton de Pons.

Echebrune, canton de Pons; Eraville, canton de Châteauneuf.

Germignac, canton d'Archiac; Gondeville, canton de Segonzac; Graves, canton de Châteauneuf; Guimps, canton de Barbezieux.

Jarnac-Champagne, canton d'Archiac; Jurignac, canton de Blanzac.

La Chaise, canton de Barbezieux; La Garde-sur-le-Né, canton de Barbezieux; Ladiville, canton de Barbezieux; Lonzac, canton d'Archiac.

Malaville, canton de Châteauneuf; Moings, canton de Jonzac; Montils, canton de Pons; Mosnac, canton de Châteauneuf.

Neuillac, canton d'Archiac; Neulles, canton d'Archiac; Nonaville, canton de Châteauneuf.

Pérignac, canton de Pons.

Réaux, canton de Jonzac; Rouffiac, canton de Pons.

Saint-Amand-de-Graves, canton de Châteauneuf; Saint-Bonnet, canton de Barbezieux; Saint-Ciers-Champagne, canton d'Archiac; Saint-Eugène, canton d'Archiac; Saint-Hilaire, canton de Barbezieux; Saint-Martial-de-Coculet, canton d'Archiac; Saint-Maurice-de-Tavernolles, canton de Jonzac; Saint-Médard, canton de Barbezieux; Saint-Même, canton de Segonzac; Saint-Palais-du-Né, canton de Barbezieux; Saint-Sever, canton de Pons; Saint-Seurin-de-Palenne, canton de Pons; Sainte-Leurinne, canton d'Archiac.

Vignolles, canton de Barbezieux; Viville, canton de Châteauneuf.

Borderies. — Au siècle dernier, les Borderies étaient célèbres par leurs vins blancs de Colombar, Coulombar ou Coulombier, dont les communes de Saint-Laurent, Saint-André, Louzac, Richemont, Javrezac, Crouin, etc., faisaient un commerce important avec les Anglais et les Hollandais qui venaient les acheter sur place, les dirigeaient sur Nantes où ils les embarquaient ensuite à destination de l'étranger. Ce cru est entiè-

rement situé sur la rive droite de la Charente ; le sous-sol est une pierre assez dure, offrant par intervalles des gisements de calcaire, des traces d'alluvions et parfois du caillou.

L'eau-de-vie a du nerf et du ton et son séjour dans les vieux logements dont le tannin est en partie dissous lui donne beaucoup de douceur; elle se cote 5 fr. p. 100 au-dessous de la petite champagne. Les Borderies comprennent seulement les communes de :

Saint-André, canton de Cognac; la partie *est* de Chérac, canton de Burie; Cherves, canton de Cognac; Cognac-Crouin, canton de Cognac; Javrezac, canton de Cognac; Saint-Laurent, canton de Cognac; Louzac, canton de Cognac; Richemont, canton de Cognac; Saint-Sulpice, canton de Cognac.

Fins bois. — La circonscription des fins bois est assez variable et irrégulière. L'eau-de-vie qui en provient est un peu plus sèche, plus *courte*, selon l'expression locale, que celle des Borderies et se vend quelques francs au-dessous. Le sous-sol est un calcaire résistant et sur certains points l'argile est l'élément dominant.

Agudelles, canton de Jonzac; Angeduc, canton de Barbezieux : Asnières, canton d'Hiersac; Aubeville, canton de Blanzac; Aulais-la-Chapelle-Conzac, canton de Barbezieux; Avy, canton de Pons, Aignes-et-Puypéroux, canton de Blanzac,

Baignes-Sainte-Radegonde, canton de Baignes; Barbezieux, canton dudit *sud;* Bassac, canton de Jarnac; Bécheresse, canton de Blanzac; Belluire, canton de Pons; Berneuil, canton de Gemozac; Bessac, canton de Montmoreau; Blanzac, canton dudit; Bors, canton de Baignes; Boutiers-Saint-Trojan, canton de Cognac, partie haute et partie basse; Bréville, canton de Cognac; Brie-sous-Barbezieux, canton de Barbezieux; Burie, canton dudit.

Chadurie, canton de Blanzac; Challignac, canton de Barbezieux; Champagnac, canton de Jonzac; Champagne, canton de Blanzac; Champmillon, canton d'Hiersac, partie *sud;* le surplus; Chassors, canton de Jarnac; Chaunac, canton de Jonzac; Chérac, canton de Burie, parties *ouest* et *sud;* Cherves, canton de Cognac, partie basse; Claix, canton de Blanzac; Clam, canton de Saint-Genis; Colombiers, canton de Saintes *sud;* Condéon, canton de Baignes; Courcoury, canton de Saintes *sud;* Cressac, canton de Blanzac; Chantillac, canton de Baignes.

Deviac, canton de Montmoreau; Dompierre-sur-Charente, canton de Burie; Douzat, canton d'Hiersac.

Echallat, canton d'Hiersac; Etriac, canton de Blanzac.

Fléac, canton de Pons; Fleurac, canton de Jarnac; Fontaines-d'Ozillac, canton de Jonzac; Foussignac, canton de Jarnac.

Les Gonds, canton de Saintes *sud;* Guitinières, canton de Jonzac.

Hiersac, canton dudit; Houlette, canton de Jarnac.

Jarnac, canton dudit; La Jard, canton de Saintes *sud;* Jonzac, canton dudit; Julienne, canton de Jarnac; Jurignac, canton de Blanzac.

Léoville, canton de Jonzac; Linars, canton d'Hiersac; Lamérac, canton de Baignes.

Mainfonds, canton de Blanzac; Mérignac, canton de Jarnac; Mesmac, canton de Cognac; Les Métairies, canton de Jarnac; Meux, canton de Jonzac; Migron, canton de Burie; Mons, canton de Matha; Montchaude, canton de Barbezieux; Mortiers, canton de Jonzac; Moulidars, canton d'Hiersac; Mouthiers, canton de Blanzac.

Nercillac, canton de Jarnac; Nonac, canton de Montmoreau.

Ozillac, canton de Jonzac.

Péreuil, canton de Blanzac; Pérignac, canton de Blanzac; Plassac, canton de Blanzac; Pons, canton dudit, partie *nord*, partie *sud*; Porcheresse, canton de Blanzac; Poullignac, canton de Montmoreau.

Reignac, canton de Baignes; Réparsac, canton de Jarnac; Roullet, 1er canton d'Angoulême.

Saint-Amant-de-Nouère, canton d'Hiersac; Saint-Brice, canton de Cognac; Saint-Brie-des-Bois, canton de Burie; Saint-Césaire, canton de Burie; Saint-Estéphe, 1er canton d'Angoulême; Saint-Genis, canton de Blanzac; Saint-Genis, canton d'Hiersac; Saint-Germain-de-Lusignan, canton de Jonzac; Saint-Germain-de-Vibrac, canton d'Archiac; Saint-Léger, canton de Blanzac; Saint-Léger, canton de Pons; Saint-Maigrin, canton d'Archiac; Saint-Martial-de-Vitaterne, canton de Jonzac; Saint-Saturnin, canton d'Hiersac; Saint-Sauvant, canton de Burie; Sainte-Sévère, canton de Jarnac; Saint-Simeux, canton de Châteauneuf; Saint-Simon, canton de Châteauneuf; Saint-Simon-de-Bordes, canton de Jonzac; Saintes, canton dudit, Salles-de-Barbezieux, canton de Barbezieux; Le Seure, canton de Burie; Sigogne, canton de Jarnac; Sireuil, canton d'Hiersac.

Triac, canton de Jarnac; Trois-Palis, canton d'Hiersac; Le Tâtre, canton de Baignes; Touvérac, canton de Baignes.

Vibrac, canton de Châteauneuf; Vibrac, canton de Jonzac; Villars-les-Bois, canton de Burie; Villexavier, canton de Jonzac; Vindelle, canton d'Hiersac; Voulgézac, canton de Blanzac.

Bons bois ou deuxièmes bois. — La nature géologique du sol qui forme la circonscription des bons bois est très variée. On y trouve souvent associés dans des proportions différentes l'alluvion, l'argile, le caillou, le sable, le calcaire... On y rencontre des vignes plantées en cépages noirs «balzac et dégouttant» qui donnent un vin corsé, se gardant longtemps généreux et coloré... Le nombre des communes constituant le périmètre des bons bois ordinaires est de 350 dont 111 pour la Charente et 139 pour la Charente-Inférieure, savoir :

Aigre, canton d'Aigre; Allas-Bocage, canton de Mirambeau; Ambérac, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Anais, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Angoulême, canton dudit; Antezant, canton de Saint-Jean-d'Angély; Antignac, canton de Saint-Genis; Anville, canton de Rouillac, Arces, canton de Cozes; Asnières, canton de Saint-Jean-d'Angely; Auge, canton de Rouillac; Aujac, canton de Saint-Hilaire; Aulnay, canton dudit; Aumagne, canton de Saint-Hilaire; Aussac, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Authon, canton de Saint-Hilaire.

Bagnizeau, canton de Matha; Balanzac, canton de Saujon; Ballans, canton de Matha; Balzac, 2e canton d'Angoulême; Barbezières, canton d'Aigre; La Barde, canton de Montguyon; Bardenac, canton de Chalais; Barzan, canton de Cozes; Bazac, canton de Chalais; Bazauges, canton de Matha; Beauvais-sur-Matha, canton de Matha; Bédenac, canton de Montlieu; La Benâte, canton de Saint-Jean-d'Angely; Bercloux, canton de Saint-Hilaire; Bernay, canton de Loulay; Berneuil, canton de Barbezieux, Bessé, canton d'Aigre; Bignac, canton de Rouillac; Bignay, canton de Saint-Jean-d'Angély; Blanzay, canton d'Aulnay; Bois, canton de Saint-Genis; Boisbreteau, canton de Brossac; Boisredon, canton de Mirambeau; Bonneville, canton de Rouillac; Boresse-et-Martron, canton de Montguyon, Bors, canton de Montmoreau; Boscamnant, canton de Montguyon; Bouex, 2e canton d'Angoulême; Boutenac, canton de Cozes; Bran, canton de Montendre; Bresdon, canton de Matha; Brie-sous-Chalais, canton de Chalais; Brie-sous-Matha, canton de Matha; Brie-sous-Mortagne, canton de Cozes; Brizambourg, canton de Saint-Hilaire; Brossac, canton de Brossac; Bussac, canton de Montlieu; Bussac, canton de Saintes *nord*.

Cercoux, canton de Montguyon; Chalais, canton dudit; Chamouillac, canton de Montendre; Champagnolles, canton de Saint-Genis; Champniers, 2e canton d'Angoulême; Chaniers, canton de Saintes *nord*; La Chapelle, canton de Saint-Amant-de-Boixe; La Chapelle-Bâton, canton de Saint-Jean-d'An-

gély: La Chapelle-des-Pots, canton de Saintes *nord;* Chardes, canton de Montendre; Charmé, canton d'Aigre; Chartuzac, canton de Montendre; Chatenet, canton de Montlieu; Chatignac-et-Saint-Cyprien, canton de Brossac; Le Chay, canton de Saujon; Chebrac, canton de Saint-Amant-de-Bolxe; Chenac, canton de Cozes; Chepniers, canton de Montlieu; Cherbonnières, canton d'Aulnay; Chermignac, canton de Saintes *sud;* Chevanceaux, canton de Montlieu; Chillac, canton de Brossac; Chives, canton d'Aulnay; Clérac, canton de Montguyon; Clion, canton de Saint-Genis; La Clisse, canton de Saujon; La Clotte, canton de Montguyon; Coivert, canton de Loulay; Consac, canton de Mirambeau; Contré, canton d'Aulnay; Corignac, canton de Montendre; Corme-Écluse, canton de Saujon; Corme-Royal, canton de Saujon; Coulonges, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Courant, canton de Loulay; Courbillac, canton de Rouillac; Courcelles, canton de Saint-Jean-d'Angély; Courcerac, canton de Matha; Courgeac, canton de Montmoreau; Courlac, canton de Chalais; Courpignac, canton de Mirambeau; Coux, canton de Montendre; Cozes, canton dudit; Cravans, canton de Gemozac; Cressé, canton de Matha; La Croix-Comtesse, canton de Loulay; Curac, canton de Chalais.

Dampierre, canton d'Aulnay; Dirac, 1er canton d'Angoulême; Dœuil, canton de Loulay; Le Douhet, canton de Saintes *nord.*

Ebéon, canton de Saint-Hilaire; Ebréon, canton d'Aigre; Ecoyeux, canton de Burie; Les Eduts, canton d'Aulnay; Les Églises-d'Argenteuil, canton de Saint-Jean-d'Angély; Epargnes, canton de Cozes; Expiremont, canton de Montendre.

Fléac, 2e canton d'Angoulême; Floirac, canton de Cozes; Fontaine-Chalandray, canton d'Aulnay; Fontcouverte, canton de Saintes *nord;* Fontenet, canton de Saint-Jean-d'Angely; Le Fouilloux, canton de Montguyon; Fouqueure, canton d'Aigre; La Fredière, canton de Saint-Hilaire.

Garat, 2e canton d'Angoulême; La Garde, canton de Montlieu; Gemozac, canton de Gemozac; Genac, canton de Rouillac; La Genétouze, canton de Montguyon; Gibourne, canton de Matha; Le Gicq, canton d'Aulnay; Givresac, canton de Saint-Genis; Les Gours, canton d'Aigre; Gourville, canton de Rouillac; Gourvillette, canton de Matha; Grézac, canton de Cozes; Guizengeard, canton de Brossac.

Haimps, canton de Matha.

L'Isle-d'Espagnac, 2e canton d'Angoulême.

La Jarrie-Audouin, canton de Loulay; Jazennes, canton de Gemozac; Juignac, canton de Montmoreau; Jussas, canton de Montendre; Juicq, canton de Saint-Hilaire.

Labrousse, canton de Matha; La Couronne, 1er canton d'Angoulême; Landes, canton de Saint-Jean-d'Angély; Ligné, canton d'Aigre; Loiré-sur-la-Nie, canton d'Aulnay; Lorignac, canton de Saint-Genis; Loulay, canton dudit; Louzignac, canton de Matha; Lozay, canton de Loulay; Luchat, canton de Saujon; Lupsault, canton d'Aigre; Lussac, canton de Jonzac; Luxé, canton d'Aigre; Lhoumeau-Pontouvre, 2e canton d'Angoulême.

Macqueville, canton de Matha; Magnac-sur-Touvre, 2e canton d'Angoulême; Maine-de-Boixe, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Marcillac-Lanville, canton de Rouillac; Mareuil, canton de Rouillac; Marsac, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Massac, canton de Matha; Matha, canton dudit; Mazeray, canton de Saint-Jean-d'Angély; Mazerolles, canton de Pons; Médillac, canton de Chalais; Médis, canton de Saujon; Mérignac, canton de Montlieu; Meschers, canton de Cozes; Messac, canton de Montendre; Meursac, canton de Gemozac; Migré, canton de Loulay; Mirambeau, canton dudit; Mons, canton de Rouillac; Montboyer, canton de Chalais; Montendre, canton dudit; Montguyon, canton dudit; Montignac-Charente, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Montigné, canton de Rouillac; Montlieu, canton dudit; Montmoreau, canton dudit; Montpellier, canton de Gemozac; Mornac, canton d'Angoulême; Mortagne, canton de Cozes; Mosnac, canton de Saint-Genis; Moulons, canton de Montendre.

Nanclars, canton de Saint-Amant-de-Boixe; Nancras, canton de Saujon; Nantillé, canton de Saint-Hilaire; Néré, canton d'Aulnay; Nersac, 1er canton d'Angoulême; Neuvicq-sous-Matha, canton de

Matha; Neuvicq-sur-Montguyon, canton de Montguyon; Nieul-lès-Saintes, canton de Saintes *sud;* Nieul-le-Virouilh, canton de Mirambeau; Nonac, canton de Montmoreau.

Oradour, canton d'Aigre; Orignolles, canton de Montlieu; Oriolles, canton de Brossac; Orival, canton de Chalais.

Paillé, canton d'Aulnay; Palluaud, canton de Montmoreau; Passirac, canton de Brossac; Pessines, canton de Saintes *sud;* Le Pin-sur-Seugne, canton de Montlieu; Le Pin-Saint-Denis, canton de Saint-Jean-d'Angély; Pisany, canton de Saujon; Plaizac-Rouffiac, canton de Rouillac; Plassac, canton de Saint-Genis; Pollignac, canton de Montlieu; Pommiers, canton de Montendre; Pouillac, canton de Montlieu; Poullignac, canton de Montmoreau; Poursay-Garnaud, canton de Saint-Jean-d'Angély; Préguillac, canton de Saintes *sud;* Prignac, canton de Matha; Puymoyen, 1er canton d'Angoulême.

Ranville-Breuillaud, canton d'Aigre; Rétaud, canton de Gemozac; Rioux, canton de Gemozac; Rioux-Martin, canton de Chalais; Romazières, canton d'Aulnay; Rouffignac, canton de Montendre; Rouillac, canton dudit; Ruelle, 2e canton d'Angoulême.

Saint-Aignlin, canton de Montguyon; Saint-Amant-de-Boixe, canton dudit; Saint-Amant-de-Montmoreau, canton de Montmoreau; Saint-André-de-Lidon, canton de Gemozac; Saint-Avit, canton de Chalais; Saint-Bonnet, canton de Mirambeau; Saint-Christophe, canton de Chalais; Saint-Ciers-du-Taillon, canton de Mirambeau; Saint-Cybard, canton de Montmoreau; Saint-Cybardeau, canton de Rouillac; Saint-Dizant-du-Bois, canton de Mirambeau; Saint-Dizant du-Gua, canton de Saint-Genis; Saint-Estèphe, 1er canton d'Angoulème; Saint-Eutrope, canton de Montmoreau; Saint-Félix, canton de Brossac; Saint-Félix, canton de Loulay; Saint-Fort-sur-Gironde, canton de Saint-Genis: Saint-Fraigne, canton d'Aigre; Saint-Genis, canton dudit; Saint-Georges-des-Agouts, canton de Mirambeau; Saint-Georges-de-Cubillac, canton de Saint-Genis; Saint-Georges-des-Coteaux, canton de Saintes *sud;* Saint-Georges-de-Didonne, canton de Saujon; Saint-Georges-de-Longue-Pierre, canton d'Aulnay; Saint-Germain-du-Seudre, canton de Saint-Genis; Saint-Grégoire-d'Ardennes, canton de Saint-Genis.

Saint-Hilaire-du-Bois, canton de Mirambeau: Saint-Hilaire-de-Villefranche, canton dudit; Saint-Jean-d'Angély, canton dudit; Saint-Julien-de-Lescap, canton de Saint-Jean-d'Angély; Saint-Laurent-des-Combes, canton de Brossac; Saint-Laurent-de-Belzagot, canton de Montmoreau.

Saint-Mandé, canton d'Aulnay; Saint-Martial-de-Loulay, canton de Loulay, Saint-Martial-de-Mirambeau, canton de Mirambeau; Saint-Martial-de-Montmoreau, canton de Montmoreau; Saint-Martin-d'Ary, canton de Mont-Guyon; Saint-Martin-de-la-Coudre, canton de Loulay; Saint-Martin-de-Coux, canton de Montguyon; Saint-Martin-de-Juillers, canton d'Aulnay, Saint-Maurice-de-Laurançanne, canton de Montendre; Saint-Médard-de-Rouillac, canton de Rouillac: Saint-Michel, canton d'Angoulême; Saint-Ouen, canton de Matha.

Saint-Palais-de-Négrignac, canton de Montlieu; Saint-Palais-de-Phiolin, canton de Saint-Genis: Saint-Pardoul, canton de Saint-Jean-d'Angély; Saint-Pierre-de-l'Isle, canton de Loulay; Saint-Pierre-de-Juillers, canton d'Aulnay; Saint-Pierre-du-Palais, canton de Montguyon; Saint-Quentin-de-Rançanne, canton de Gemozac, Saint-Quentin, canton de Chalais.

Saint-Romain-de-Beaumont, canton de Cozes; Saint-Romain-de-Benet, canton de-Saujon; Saint-Seurin-d'Uzet, canton de Cozes; Saint-Séverin, canton de Loulay; Saint-Sigismond-de-Clermont, canton de Saint-Genis; Saint-Simon-de-Pellouaille, canton de Gemozac; Saint-Sorlin-de Conac, canton de Mirambeau.

Saint-Thomas-de-Conac, canton de Mirambeau; Saint-Vaize, canton de Saintes *nord;* Saint-Vallier, canton de Brossac; Saint-Yrieix, 2e canton d'Angoulême,

Sainte-Colombe, canton de Montlieu; Sainte-Marie, canton de Chalais; Sainte-Même, canton de Saint-Hilaire; Sainte-Ramée, canton de Mirambeau; Sainte-Souline, canton de Brossac.

Sablonceaux, canton de Saujon: Saleignes, canton d'Aulnay; Salignac, canton de Mirambeau; Salles-d'Aulnay, canton d'Aulnay; Salles-la-Valette, canton de Montmoreau, Saujon, canton dudit; Sauvignac, canton de Brossac; Seigné, canton d'Aulnay; Semillac, canton de Mirambeau; Semoussac, canton de Mirambeau; Semussac, canton de Cozes; Sérignac, canton de Chalais; Siecq, canton de

Matha; Sonnac, canton de Matha; Sonneville, canton de Rouillac; Soubran, canton de Mirambeau; Soumeras, canton de Montendre; Sousmoulins, canton de Montendre; Soyaux, 2e canton d'Angoulême.

Talmont, canton de Cozes; Tanzac, canton de Gemozac; Ternant, canton de Saint-Jean-d'Angély; Tesson, canton de Gemozac; Thaims, canton de Gemozac; Thenac, canton de Saintes *sud;* Thézac, canton de Saujon, Thors, canton de Matha; Les-Touches-de-Périgny, canton de Matha; Tourriers, canton de Saint-Amand-de-Boixe; Touvre, canton d'Angoulême; Tugeras, canton de Montendre,

Vallet, canton de Montendre; Vanzac, canton de Montendre; Varaize, canton de Saint-Jean-d'Angély; Vars, canton de Saint-Amand-de-Boixe; Varzay, canton de Saintes *sud;* Vaux-Rouillac, canton de Rouillac; Vénérand, canton de Saintes *nord;* Verdille, canton d'Aigre; La Vergne, canton de Saint-Jean-d'Angély; Vergcé, canton de Loulay; Vervant, canton de Saint-Jean-d'Angély; Vervant, canton de Saint-Amand-de-Boixe; Villars-en-Pons, canton de Gemozac; La Villedieu, canton d'Aulnay; Villejésus, canton d'Aigre; Villejoubert, canton de Saint-Amand-de-Boixe.

Villemorin, canton d'Aulnay; Villeneuve-la-Comtesse, canton de Loulay; Villenouvelle, canton de Loulay; Villepouge, canton de Saint-Hilaire; Villiers-Couture, canton d'Aulnay; Vinax, canton d'Aulnay; Virollet, canton de Gemozac; Vœuil-et-Giget, 1er canton d'Angoulême; Voissay, canton de Saint-Jean-d'Angély; Vouharte, canton de Saint-Amand-de-Boixe.

Xambes, canton de Saint-Amand-de-Boixe.

Yviers, canton de Chalais.

Troisièmes bois ou derniers bois. — Les cantons de Surgères et Aigrefeuille, arrondissement de Rochefort-sur-Mer; de Tonnay-Boutonne et Saint-Savinien, arrondissement de Saint-Jean-d'Angély; et de Saint-Porchaire, arrondissement de Saintes, sont la fleur de ce dernier cru, dont le littoral de la Rochelle à Royan, plus les îles de Ré et d'Oléron, produisent les types les moins prisés. Le sous-sol se compose en général de calcaire très dur, d'argile et de dépôts de sable. L'eau-de-vie en est caractérisée par un goût amer de terroir et gagne peu ou point à vieillir.

Voilà, telle qu'elle est adoptée par le commerce cognaçais, la classification qualificative des eaux-de-vie des deux Charentes.

Cette classification commerciale est antérieure à 1875, date à laquelle s'est accentuée la destruction du vignoble charentais par le phylloxera. Depuis cette époque, la reconstitution du vignoble de distillation, par voie de greffage, a rapidement progressé sans arrêt et l'assiette de certaines zones de plantations a été un peu modifiée. Aussi le Syndicat central des viticulteurs des Charentes a-t-il jugé utile d'étudier, au fur et à mesure de la reconstitution, les eaux-de-vie des divers crus. Cette étude a eu pour conséquence l'édition d'une carte syndicale des crus, en 1895. L'identité de qualité des nouvelles eaux-de-vie à bouquet avec les anciennes a été démontrée. Leur classification, d'après la dégustation et la base géologique du sol, ne diffère pas sensiblement de la classification du commerce cognaçais. La carte du Syndicat des viticulteurs a été consultée utilement en plusieurs circonstances par le Jury de la Classe 60.

Nous devions mentionner cette étude de classification par les soins de la propriété, qui confirme les appréciations antérieures du commerce régional.

De ces différents crus sortent, en année moyenne, de 300,000 à 350,000 hectolitres de produits expédiés par nos négociants aux quatre coins du globe et représentant, suivant les prix, de 60 à 90 millions.

Le tableau statistique suivant en donne le relevé officiel pour une période de trente années :

TABLEAU DES VINS RÉCOLTÉS, DES QUANTITÉS DISTILLÉES ET DES EXPÉDITIONS D'EAUX-DE-VIE DE COGNAC, DES ANNÉES 1861 À 1891.

ANNÉES.	VINS		EAUX-DE-VIE.	
	RÉCOLTÉS.	MIS EN DISTILLATION.	PRODUIT DE LA DISTILLATION de l'année.	EXPÉDIÉES DANS L'ANNÉE.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
CHARENTES.				
1861	2,322,440	1,161,225	165,888	138,035
1862	7,729,200	4,633,200	661,885	153,963
1863	7,524,487	4,514,922	644,988	244,881
1864	8,210,022	4,926,013	703,716	320,621
1865	12,886,295	6,731,777	961,682	340,182
1866	11,159,635	6,695,771	956,538	421,336
1867	5,805,765	3,483,459	497,637	361,528
1868	5,332,192	3,199,315	457,045	331,241
1869	12,383,817	6,668,671	952,667	294,750
1870	8,013,450	4,820,700	688,671	392,510
1871	10,661,784	5,425,000	775,000	229,741
1872	8,671,107	4,628,500	661,214	174,741
1873	2,445,837	1,644,350	234,907	232,643
1874	11,798,102	6,781,320	968,460	160,310
1875	14,124,091	7,798,790	1,114,112	238,725
1876	4,605,478	2,697,980	385,425	388,580
1877	8,557,763	6,215,920	887,988	180,882
1878	6,686,261	4,011,756	573,108	433,660
1879	1,856,510	1,139,060	159,115	478,382
1880	2,709,751	1,625,400	232,200	404,769
TOTAUX	153,483,987	88,813,124	12,682,246	5,921,480
CHARENTES ET VIGNOBLES LIMITROPHES.				
1881	3,937,355	2,086,299	231,811	246,100
1882	2,648,442	1,588,000	176,444	248,976
1883	3,111,908	1,867,144	207,460	222,880
1884	3,294,267	1,976,560	219,618	233,108
1885	1,802,002	1,081,201	120,133	266,586
1886	1,658,206	994,923	110,558	268,076
1887	1,654,103	1,157,872	138,256	257,081
1888	1,384,132	830,479	92,275	240,336
1889	1,019,350	611,610	67,956	274,410
1890	1,163,012	697,807	77,534	280,769
1891	2,766,566	2,250,000	250,000	297,253
TOTAUX GÉNÉRAUX	177,923,330	103,955,019	14,374,687	8,757,063
Expéditions			8,757,063	
RESTAIT dans les chais charentais			5,617,624	

Depuis 1892, les récoltes dans les Charentes ont été de :

	hectolitres.		hectolitres.
1892	465,864	1897	307,758
1893	1,095,345	1898	845,592
1894	628,491	1899	1,316,489
1895	643,342	1900	2,122,095
1896	1,182,913	1901	2,197,092

Il ressort de ces chiffres qu'il existe encore des quantités importantes d'eaux-de-vie vieilles dans le pays du vrai cognac et que les jeunes viennent facilement combler les vides qui se sont faits. La distillation peut donner actuellement de 300,000 à 400,000 hectolitres d'eau-de-vie dans le seul pays charentais, dont la reconstitution s'effectue d'une façon régulière, ainsi que le constatait M. James Hennessy, président du Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac :

L'année 1900 qui vient de se terminer s'est signalée par une récolte abondante, principalement dans les régions auxquelles nous nous intéressons le plus.

Comme toujours, cette abondance amène un nouvel élan de la replantation. La reconstitution marche à grands pas dans les champagnes de Segonzac et de Châteauneuf. Nos voisins des cantons d'Archiac, de Barbezieux, et même d'Hiersac suivent aussi les exemples donnés par notre arrondissement avec un entrain grandissant. Le canton de Jarnac, dans sa partie la plus élevée, replante moins rapidement des vignes américaines, mais déjà d'importants vignobles y sont en pleine production et la petite propriété se prépare à suivre le mouvement général.

Il est à observer que les eaux-de-vie des nouvelles plantations ne le cèdent en rien, comme qualité, à celles d'autrefois.

Cette prospérité renaissante invite davantage encore nos propriétaires et négociants charentais à défendre par tous les moyens en leur pouvoir leur marque « cognac ». On distille aujourd'hui en Espagne, en Italie, en Hongrie, en Grèce, en Serbie, voire en Turquie les vins de ces pays, et le produit qu'on obtient de cette distillation est néanmoins qualifié de « cognac » comme s'il provenait de nos Charentes. Évidemment, les distillateurs de ces produits exotiques ont grand intérêt à en dissimuler l'origine, aussi presque tous font-ils suivre leurs raisons sociales du nom de « cognac » qui, placé dans cette condition, a une double signification : indiquer le produit, puis surtout faire croire qu'il vient du pays de Cognac, trompant ainsi doublement les acheteurs. .

Notre commerce des Charentes, devenu moins tolérant, cherche aujourd'hui à défendre ses droits contre des étrangers qui, non contents d'avilir la marque « Cognac » en l'employant à couvrir des produits similaires sans valeur, ne craignent pas non plus de contrefaire toutes les marques de notre pays. Il n'est donc pas surprenant que l'on se soit ému de toutes ces usurpations, et que des syndicats se soient constitués pour poursuivre devant les tribunaux compétents ceux qui inscrivent sur leurs fûts et leurs caisses le mot « cognac », de façon à faire croire, non seulement qu'il est l'indication spécifique du produit connu sous ce nom, mais surtout le lieu de *leur domicile réel,* ce qui constitue une véritable fraude.

La Cour de cassation a rendu deux arrêts utiles à consulter à ce sujet : le premier, à la date du 7 janvier 1884, le second, à la date du 2 juillet 1888.

A propos de ces imitations frauduleuses, nous ne saurions mieux faire que de rapporter ici la circulaire que le Ministre des affaires étrangères vient d'adresser à tous les représentants de la France à l'étranger :

Vous n'ignorez pas qu'à la suite de l'invasion phylloxérique en Europe, la viticulture française a traversé, il y a quelques années, une crise très sérieuse. Les pays producteurs de vins, tels que l'Espagne, l'Italie, la Grèce, le Portugal, la Californie, etc., en ont profité pour faire une active propagande sur tous les marchés du monde. Les fabricants d'alcool de tous genres ont notamment cherché, par tous les moyens possibles, à substituer leurs produits aux eaux-de-vie françaises ; on a même écrit ou répété, dans certaines contrées, que les vignes de France avaient été presque complètement détruites par le phylloxera et que notre pays ne pouvait plus livrer à la consommation qu'une quantité insignifiante d'eaux-de-vie naturelles.

Ces erreurs, intentionnellement répandues par des concurrents peu scrupuleux, peuvent causer à une des principales branches de notre exportation un dommage sur lequel mon attention vient d'être appelée de divers côtés.

Je vous serais donc obligé de vouloir bien, en ce qui concerne le pays de votre résidence, user des moyens dont vous pouvez disposer pour faire connaître la véritable situation de la viticulture française. Il serait utile, à ce point de vue, qu'on n'ignorât pas, dans les milieux commerciaux de votre circonscription, que l'œuvre de reconstitution du vignoble français peut être considérée comme achevée, et que les départements des Charentes notamment, par suite des plantations importantes qui ont été effectuées au cours de ces dernières années, produisent en abondance et sont en mesure de livrer, comme il y a vingt-cinq ans, à des prix modérés, de cognacs naturels d'excellente qualité.

Je vous ai déjà, par une circulaire en date du 30 août 1898, adressé, à la demande du Syndicat des viticulteurs des Charentes, un certain nombre de documents relatifs au commerce des cognacs. Veuillez, en utilisant les indications contenues dans ces documents et ceux que renferme la présente circulaire, faire tout ce qui dépendra de vous pour seconder les efforts que font les viticulteurs des Charentes et de l'Armagnac, en vue du développement de leurs relations d'affaires avec les marchés étrangers. (*Avril 1901.*)

Il faut espérer que, grâce aux efforts de nos agents au dehors, nous retrouverons bientôt nos clients d'autrefois.

Sur les 1,328 exposants charentais, ceux du département de la Charente ont obtenu : grands prix, 3 ; médailles d'or, 85 ; médailles d'argent, 309 ; médailles de bronze, 110 ; mentions honorables, 43. Ceux de la Charente-Inférieure : grands prix, 3 ; médailles d'or, 41 ; médailles d'argent, 240 ; médailles de bronze, 81 ; mentions honorables, 31.

ARMAGNAC.

Dans la section des vins, on a vu que l'Armagnac constituait la dixième région. Nous avons montré que les exposants, qui y figuraient, avaient surtout présenté des eaux-de-vie et nous avons réservé, par conséquent, nos observations pour ce chapitre spécial.

Bien que les armagnacs ne possèdent pas le fondu, le parfum et la distinction des produits charentais, ils ont une réelle valeur et tiennent une excellente place par leur

IMPRIMERIE NATIONALE.

finesse et leur bouquet. On l'a bien reconnu à l'Exposition où ces produits ont été très appréciés par le Jury.

La production des eaux-de-vie de l'Armagnac s'étend sur les parties limitrophes de trois départements : le Gers, les Landes, le Lot-et-Garonne. Mais la moitié au moins du territoire où se distillent ces produits appartient au premier de ces départements.

Ces eaux-de-vie sont classées ainsi par ordre de mérite :

I. Bas-Armagnac, comprenant : 1° le Grand-Bas-Armagnac, qui occupe les deux tiers de la zone à l'Ouest (types : Le Houga, Saint-Gein, Montlezun, Castex, Artez, Montclar, etc.); 2° Moyens ou Fins-Bas-Armagnac comprenant une bande formant le tiers du reste de la zone du Nord au Sud (type Cazaubon, Campenne, Gabanet, etc.); 3° Petit-Bas-Armagnac (types : Nogaro, Manciet, etc.).

II. Ténarèze (types : Labarrère, Castelneau, Eauze, Bretagne, Lannepax, Cazeneuve, Montréal, etc.).

III. Haut-Armagnac (types : Condom, Valence, Vic-Fézenzac, etc.).

La finesse et le moelleux des belles qualités, la rudesse et la sécheresse des produits inférieurs tiennent évidemment à la fois au terrain qui a produit les raisins et à la distillation du vin qu'ils ont fourni. Mais le climat, le sol ont une influence marquée. C'est avec raison qu'un professeur de viticulture à l'École de Montpellier a écrit :

Le cépage peut être cultivé partout et d'après les mêmes méthodes que dans les Charentes; la distillation peut être faite partout comme à Cognac et avec les mêmes alambics; l'eau-de-vie peut être logée dans des fûts identiques à ceux qu'on emploie dans la région. Mais le terrain, le climat et le cépage ne peuvent nulle part ailleurs se présenter ENSEMBLE, et avec les mêmes caractères que dans les Charentes. La plus légère différence dans le climat, dans le sol, etc., suffit à modifier du tout au tout la nature des eaux-de-vie produites. Aussi, tous les essais de production d'*eau-de-vie de Cognac,* qui ont été faits un peu partout avec les cépages et les méthodes charentaises, n'ont-ils abouti qu'à des échecs. Et ces insuccès auraient pu être prévus.

Pour l'Armagnac, il n'y a pas eu insuccès, car ses eaux-de-vie ont de très réelles qualités, mais, et c'est sur ce point que nous attirons l'attention, bien que le cépage produisant les vins qu'on y distille soit exactement le même que celui des Charentes, la *folle blanche,* qu'on appelle dans le pays *piquepoul,* le résultat est différent, le bouquet, le parfum ne sont pas les mêmes et personne ne pourra prendre un cognac pour un armagnac et *vice versa.*

En France, on ne peut obtenir de véritable cognac, en dehors des Charentes, ni de vrai armagnac en dehors de la région que nous avons délimitée plus haut; à plus forte raison est-il impossible aux pays vinicoles étrangers, malgré le choix des cépages et malgré les soins de la distillation, de produire des eaux-de-vie semblables aux nôtres.

Le mode de distillation dans l'Armagnac diffère de celui des Charentes; il s'effectue à l'aide d'alambic semi-continu. Celui-ci se compose de deux chaudières superposées ou d'une double chaudière rectangulaire. La chaudière supérieure est surmontée de trois ou quatre plateaux servant à la rectification; chaque plateau est formé d'une partie centrale surélevée, autour de laquelle circule le vin, dans une vingtaine de cases qui

contiennent chacune un tube de barbotage. Cet appareil produit une eau-de-vie spéciale ayant peu de *bouquet de queue.*

Les eaux-de-vie d'Armagnac se conservent et vieillissent dans les mêmes conditions que celles des Charentes. Leur degré de fabrication est de 52 à 54 degrés.

Le département du Gers avait 286 exposants; ils ont obtenu : grand prix, 1; médailles d'or, 15; médailles d'argent, 42; médailles de bronze, 28; mentions honorables, 23.

EAUX-DE-VIE DIVERSES.

Les départements du Centre-Ouest se livrent à la distillation d'une partie de leurs vins et obtiennent de bons résultats.

Ainsi, dans la Loire-Inférieure, une certaine quantité de vins du Nantais, beaucoup de gros-plants notamment, sont transformés en eau-de-vie; les muscadets en moins grande quantité, car on réserve davantage ces vins pour la table. La chambre syndicale des négociants en vins et spiritueux de ce département avait présenté une belle collection de ces eaux-de-vie, ayant de la finesse et une certaine élégance.

La Sarthe avait aussi quelques spécimens bien francs de goût. Les Deux-Sèvres n'avaient qu'un exposant d'eau-de-vie de vin.

Le comice agricole de l'arrondissement de Châtellerault (Vienne) a présenté aussi quelques échantillons d'eaux-de-vie. Certaines ont des défauts de distillation.

Les départements de Seine-et-Oise, de l'Aube, de la Marne, de Meurthe-et-Moselle, du Cher, du Loiret, de la Haute-Loire, du Puy-de-Dôme, etc., ont présenté aussi des eaux-de-vie de vin; la plupart de ces produits ne sortent pas de l'ordinaire, ils sont plus ou moins bien distillés, mais les vins qui les ont donnés n'engendrent pas de qualités spéciales.

Les régions méridionales ont envoyé peu d'eaux-de-vie; depuis l'invasion phylloxérique la distillation avait été assez abandonnée dans le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales, le Tarn-et-Garonne, le Lot, etc.; les vins allaient surtout à la consommation. Mais, maintenant qu'il y a des récoltes abondantes, on se préoccupe de faire à nouveau des eaux-de-vie. Nous n'en voulons pour preuve que l'extrait suivant d'un procès-verbal de séance de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault à propos d'une communication d'un de ses membres :

M. Coste-Floret présente à la Société une étude, fort intéressante, *sur la distillation des vins et son influence sur la prospérité des vignobles du Midi.* Après avoir fait l'historique de la transformation de la distillerie, due principalement aux savants de notre région, qui, depuis Arnaud de Villeneuve jusqu'à Chaptal, ont successivement amélioré les procédés autrefois en usage dans le Languedoc pour obtenir des eaux-de-vie *amiables* recherchées par les consommateurs et faisant alors l'objet d'un trafic très important; après avoir parlé des inventions dues à Paulin, de Montpellier, et Bories, de Cette, qui, pour notre région, ont inventé des instruments propres à distinguer les degrés des liquides alcooliques, M. Coste-Floret démontre que la transformation des anciennes distilleries en fabriques de trois-six due à Édouard Adam, étudiant à l'École de médecine de Montpellier, fut l'objet de per-

fectionnements par divers distillateurs locaux. Dans le sein de la Société centrale, l'étude de la distillation fut l'objet constant de ses membres, et les nombreux mémoires qui furent publiés dans nos bulletins démontrent l'importance de la distillation pour notre région. Il en résulta une grande extension de l'industrie de la distillerie qui servait à écouler nos récoltes à une époque où la difficulté des transports rendait plus difficile l'exportation des vins. Cette était, il y a cent ans, une place réservée aux exportations des eaux-de-vie; Montpellier, Pézenas, Béziers devinrent successivement les marchés les plus importants pour leur vente. Cette industrie a périclité, par suite du développement considérable de la fabrication des alcools du Nord.

M. Coste-Floret conclut en engageant les vignerons à entreprendre la fabrication des eaux-de-vie fines pour servir d'écoulement aux excédents de leur récolte et signale que l'*amiabilité* des anciennes eaux-de-vie du Languedoc était due à ce qu'elles provenaient des vignobles plantés en Terret, cépage qui, comme l'aramon de nos jours, produisait des vins légers (au contraire, les vins corsés donneraient des eaux-de-vie grossières à goût de terroir). Avec des appareils tels que ceux que l'on a pu examiner à Béziers, pendant l'Exposition organisée par le Comice, les vignerons pourront, à peu de frais, entreprendre la préparation des eaux-de-vie en choisissant les types d'appareils dont on use dans d'autres centres, sans perdre le privilège de bouilleur de cru.

Il est donc à présumer que les eaux-de-vie de vin du Languedoc, qui occupaient jadis une place importante sur le marché français, vont bientôt revenir; déjà, depuis les vendanges, plus de 400,000 hectolitres de vin ont été distillés dans le seul département de l'Aude. C'est un des motifs qui imposent la nécessité de créer de nouveaux débouchés pour l'alcool industriel.

Les quelques échantillons d'eaux-de-vie présentés par les départements du Midi avaient peu d'intérêt; on en a rencontré ayant de la sécheresse et de la dureté.

Dans l'exposition de la Chambre syndicale de Paris, on a pu voir de bonnes eaux-de-vie, fine-champagne et autres.

Notre colonie algérienne a présenté des types assez variés d'eaux-de-vie de vin. La distillation a pris un certain développement dans ce vignoble. En général, les produits obtenus sont de goût satisfaisant. On note cependant un peu de sécheresse. Ces eaux-de-vie manquent de profondeur. Parfois aussi quelques défauts indiquent une conduite peu régulière de la distillation. On perçoit à la dégustation des goûts de chaudière et de brûlé.

Les mêmes observations s'appliquent à la Tunisie, qui a envoyé quelques échantillons.

EAUX-DE-VIE DE MARC.

Dans beaucoup de nos départements vinicoles on ne distille pas le vin, celui-ci allant à la consommation; mais on produit de l'eau-de-vie avec les marcs non pressés ou pressés. La Bourgogne est particulièrement réputée pour cette sorte d'eau-de-vie qui doit ses qualités spéciales au résidu mis en œuvre.

Celui-ci recèle encore, en effet, du vin, de l'alcool, des acides, des sels, des huiles essentielles, des matières grasses et résineuses, enfin des matières solides : rafles, pellicules et pépins, etc.

Chacune de ces substances contribue à imprimer à l'alcool une partie de ses caractères. C'est ainsi que l'esprit de marc est imprégné d'odeurs et de goûts composés, bien différents de l'odeur et du goût de l'alcool d'une pureté absolue et de l'esprit de vin.

La grappe distillée seule ne produit qu'une liqueur légèrement alcoolique, n'ayant ni l'odeur, ni la saveur de l'eau-de-vie de marc. Les pépins, distillés avec de l'alcool ou avec de l'eau, donnent une liqueur d'un goût agréable. Ils sont donc étrangers au goût spécial de l'alcool de marc. Les matières grasses ne distillent pas avec l'alcool, on les retrouve dans la vinasse, ainsi que les sels, les tartrates de potasse et de chaux.

Le rôle des pellicules est considérable dans la distillation du marc, en raison des huiles essentielles qu'elles contiennent; ces huiles y sont préexistantes et ne se forment pas pendant la distillation, comme on le croyait, car les pellicules fermentées, soumises à la distillation, donnent une eau-de-vie exactement semblable à celle de marc.

Tous les produits de la fermentation vineuse, alcoolique, sont acides. Le marc de raisin, imbibé de liquides fermentés, n'échappe pas à cette loi; il contient plusieurs acides, les uns préexistants dans le raisin, d'autres engendrés par la fermentation aux dépens du sucre ou de l'alcool. Sous l'influence de la chaleur des cuves de fermentation, une petite partie de l'alcool se combine avec les acides libres et forme avec eux des aldéhydes et des éthers qui influent beaucoup sur le goût et le bouquet des vins et des eaux-de-vie.

Dans la distillation, les acides forment aussi avec l'alcool des combinaisons éthérées, qui communiquent au produit, avec lequel ils distillent, leur odeur, leur goût et leurs caractères propres. Les acides du marc, entraînés mécaniquement par les vapeurs en distillation, se condensent avec elles. On les considère comme la cause du goût piquant de quelques eaux-de-vie.

Indépendamment des huiles essentielles du marc, des éthers, des acides communs à toutes les liqueurs fermentées, l'eau-de-vie de marc est presque toujours entachée du goût d'empyreume qu'elle doit à la présence d'un produit pyrogéné qui se constitue pendant la distillation.

Les efforts du distillateur tendent à neutraliser les causes infectantes de l'alcool afin d'obtenir de l'eau-de-vie de marc de bonne qualité.

Il y a deux manières de distiller le marc de raisin; la première consiste à le distiller en nature, la seconde à le laver pour lui enlever son alcool au moyen de l'eau et à distiller ensuite celle-ci de la même manière que le vin.

La distillation des marcs en nature se fait le plus généralement à feu nu. Le marc émietté est versé dans la chaudière, on y ajoute de l'eau pour qu'il baigne largement et afin que les parties solides ne brûlent pas au fond ou contre les parois du récipient. Il est bon d'agiter la masse pour que le marc n'attache pas au fond de la chaudière. Une fois le chapiteau placé, on ajuste le serpentin, et le réservoir de celui-ci étant rempli d'eau froide par la condensation des vapeurs, on allume le feu dans le fourneau. Tous

les joints de l'alambic sont soigneusement lutés avec du papier et de la pâte de farine ou de l'argile, en vue d'éviter toute déperdition des vapeurs spiritueuses

Peu de temps après que la chauffe a commencé, les vapeurs partant de la chaudière vont se condenser dans le serpentin et sortent sous forme d'une espèce d'eau-de-vie laiteuse à odeur forte et âcre, d'un faible degré alcoolique. On recueille ce produit jusqu'à ce que son degré soit descendu à 0; alors on éteint le feu, on enlève le chapeau de l'alambic, et l'on retire de la chaudière le marc épuisé de l'alcool. L'eau de la chaudière est évacuée par le robinet de vidange. On nettoie avec un balai pour ne rien laisser au fond de la chaudière, et l'on procède à un nouveau chargement avec du marc et de l'eau. L'opération se conduit comme précédemment.

Lorsque le liquide obtenu de plusieurs distillations réunies est suffisant pour une charge de la chaudière, on le repasse afin d'obtenir de l'eau-de-vie commerciale. Cette repasse, qui constitue une rectification, demande quelques soins. Il faut procéder à cette distillation avec douceur et ménagement. Si le feu était poussé trop vivement sous la chaudière, il se dégagerait plus de vapeurs alcooliques que le serpentin n'en pourrait condenser; les vapeurs alcooliques se répandraient au dehors en pure perte, pouvant causer même quelques accidents.

Aussitôt que le feu est allumé sous la chaudière, le liquide à distiller à nouveau s'échauffe et commence à dégager d'abord des produits gazeux d'une odeur très forte et très désagréable, puis ensuite s'élèvent les vapeurs alcooliques mêlées de vapeurs d'eau; ces vapeurs mélangées arrivent au serpentin et s'y condensent sous forme d'eau-de-vie. Les premiers filets de liquide alcoolique qui sortent du serpentin sont odorants, âcres, laiteux, quelquefois tachés de vert par le vert-de-gris formé dans l'appareil. On reçoit ces premiers produits à part, dans un vase quelconque; ce sont les produits de tête. Au bout de dix à quinze minutes, ces produits font place à un liquide alcoolique plus fort en degré et de meilleure qualité. Ce liquide est le cœur, il marque de 60 à 70 degrés à l'alcoomètre de Gay-Lussac. Si le feu est modéré, le degré se maintient assez longtemps, quoiqu'il diminue peu à peu à mesure que la chaudière s'épuise de son alcool. Tant que le titre ne fléchit pas au-dessous de 30 degrés centésimaux, on laisse couler le filet dans le récipient à eau-de-vie : mais lorsque la chaudière, appauvrie d'alcool, n'envoie plus que des vapeurs peu spiritueuses, le produit s'affaiblit de plus en plus, et ces dernières parties de la rectification constituent les produits de queue ou de fin d'opération. Cette eau-de-vie devient alors laiteuse et blanche, et son jet finit par tomber à zéro de l'alcoomètre. Dans ce cas, la chaudière a rendu tout son alcool; on arrête le feu et l'opération est terminée.

Les produits de tête et de queue sont réunis pour une rectification suivante. Le produit du milieu, dont la force alcoolique moyenne varie de 52 à 60 degrés centésimaux, constitue l'eau-de-vie de marc.

Ce repassage est une opération indispensable quand on ne possède qu'un alambic simple. Elle est dispendieuse de combustible; de temps et de main-d'œuvre; aussi a-t-on substitué maintenant à ces appareils des alambics munis de plateaux de rectification

qui permettent d'obtenir, du premier jet, de l'eau-de-vie à 65 et 70 degrés. Ils sont, par conséquent, plus économiques.

Au lieu de distiller les marcs en eau-de-vie, on peut en faire du trois-six. Ce produit est à l'eau-de-vie de marc ce que le trois-six de vin est à l'eau-de-vie de vin. C'est donc un alcool de marc concentré à 86 degrés minimum, titre marchand. On distille directement le marc en vue de la production du troix-six ou on rectifie les eaux-de-vie de marc de manière à obtenir du trois-six titrant 90 et 95 degrés.

Souvent encore le troix-six de marcs se prépare avec la piquette provenant du lavage de ceux-ci à l'eau chaude; on traite par la méthode de déplacement, dans des appareils de distillation continue avec rectification simultanée. Le chauffage se fait à feu nu, ou à la vapeur. Comme on n'opère qu'avec des liquides, on a moins à craindre les coups de feu. L'alambic est pourvu d'une chaudière, d'une colonne à plusieurs plateaux de distillation, surmontés de plateaux de rectification superposés, d'un chauffe-vin condensateur, de tuyaux de rétrogadation ramenant du condensateur à la colonne les vapeurs condensées, faibles en alcool. La conduite de ces appareils réclame des systèmes de régularisation de la température, de la pression intérieure des vapeurs, de distribution de la piquette pour l'alimentation de la colonne et de la distribution méthodique de l'eau dans le condenseur et le réfrigérant.

L'esprit de marc, comme l'eau-de-vie de marc, est d'autant plus fin que la matière qui les contient est plus pure. On a reconnu que l'épuration des marcs par la saturation de l'excès des acides qu'ils contiennent était favorable à la bonne qualité du produit. La saturation, non intégrale, mais seulement des trois quarts des acides, donne des résultats très appréciés.

Le rendement alcoolique de marc distillé en trois-six est très variable suivant la nature, l'espèce et la richesse du raisin, en raison de son état de conservation. Les marcs du Midi rendent plus que ceux des autres vignobles de France; ceux qui ont séjourné plus longtemps avec le vin dans la cuve de vendange fournissent plus que ceux qui n'ont eu qu'une courte durée de cuvaison. En moyenne, on peut évaluer le rendement à 4 litres d'alcool à 86 degrés par 100 kilogrammes de marc.

Dans le Midi, où les raisins très sucrés fournissent beaucoup d'alcool, on obtient généralement 12 à 14 litres d'eau-de-vie à 50 degrés centésimaux en distillant 100 kilogrammes de marc. Dans le centre de la France, et dans de bonnes années, 100 kilogrammes de marcs rendent 6 à 8 litres d'eau-de-vie.

Mais, comme nous l'avons dit, c'est dans la région bourguignonne que se trouvent les meilleures eaux-de-vie de marc. Elles ont un parfum original et un goût très savoureux; c'est que les bons vins de ce pays possèdent tous les éléments propres à fournir ces qualités. On rencontre, dans les eaux-de-vie qui proviennent d'une telle matière première, des principes éthérés amples et merveilleusement développés, un goût d'une extraordinaire franchise, sans sécheresse, ni âcreté; un arome pénétrant, sans être trop fort, s'étalant agréablement dans la bouche en même temps qu'il impressionne favorablement l'odorat. Ce sont là les qualités de produits vraiment supérieurs, tels qu'on en

trouve surtout dans la Côte-d'Or. On en fait aussi dans les départements du Rhône, de Saône-et-Loire, de l'Yonne et de l'Aube qui ont de très intéressantes qualités également.

L'Exposition en renfermait des échantillons variés, indiquant une distillation bien soignée et judicieusement conduite.

On a beaucoup remarqué des eaux-de-vie de marc vieilles ayant acquis une grande finesse et un fondu parfait.

Nombre d'autres départements se servent encore de leurs marcs pour en faire de l'eau-de-vie : la Marne, le Jura, l'Indre-et-Loire, le Cher, le Puy-de-Dôme, l'Ardèche, etc., avaient envoyé des spécimens de leur fabrication; plusieurs de ces produits présentaient, à des degrés divers, certains défauts de distillation, nous ne nous y arrêterons pas.

L'Algérie et la Tunisie avaient aussi exposé des eaux-de-vie de marc assez réussies. Cependant quelques-unes avaient des saveurs trop fortes d'huiles essentielles.

ÉTRANGER.

Beaucoup de pays étrangers distillent aujourd'hui les produits de leur vignoble. L'Espagne, le Portugal, l'Italie, l'Allemagne, la Bulgarie, la Serbie, etc., font des eaux-de-vie de vin que leurs détenteurs essaient de vendre sous les noms de « Cognac » ou « Kognac ».

On sait que le Jury international a refusé officiellement d'examiner ces imitations frauduleuses et a décidé qu'aucune récompense ne serait accordée aux exposants propriétaires de ces produits.

L'Allemagne n'a présenté que des eaux-de-vies étiquetées « Cognac » et qui ne pouvaient concourir aux récompenses, conformément aux décisions du Jury international.

Les exportations de nos cognacs, par suite des imitations faites dans ce pays, perdent chaque année un peu de terrain, bien que la valeur, par suite de l'élévation des prix, n'ait pas subi de grands changements, comme il résulte des chiffres suivants :

	QUANTITÉS. — tonnes.	VALEURS. — millions de marks.
1894	2,664	5,7
1895	2,657	6,3
1896	2,541	5,7
1897	2,497	5,6
1898	2,487	5,5

A Hambourg, où le cognac français occupe le premier rang dans le commerce des eaux-de-vie, nos exportations ont été de 11,679 hectolitres valant 2,798,860 marks en 1897, contre 13,588 hectolitres représentant 3,112,990 marks en 1898.

Le consul français à Hambourg s'exprime ainsi dans un de ses derniers rapports :

Voici quels ont été les chiffres exacts de nos envois durant les sept dernières années :

	QUANTITÉS.	VALEURS.
	hectolitres.	milliers de francs.
1899	10,726	3,131
1898	11,679	3,498
1897	13,558	3,891
1896	15,118	4,394
1895	14,451	4,324
1894	13,247	4,819
1893	15,775	3,987

La décroissance est, on le voit, continue, et en rapport direct avec l'activité de l'industrie de l'alcool dans la région; bientôt nos cognacs ne serviront plus qu'à donner du bouquet aux produits, du reste, que la distillerie allemande livre à la consommation sous cette appellation.

La Bulgarie avait aussi exposé quelques eaux-de-vie dont la majeure partie sous la dénomination de « Cognac. » Une note officieuse du catalogue spécial de ce pays porte à ce sujet :

La production du *cognac* commence à se développer, surtout depuis ces dernières années. On prépare aussi le *raki* (rakia), l'eau-de-vie tirée des marcs de raisin et de vin nouveau par distillation.

En général, ces prétendus cognacs sont durs et chauds, sans élégance.

L'exposition espagnole comportait de simples eaux-de-vie, des « brandies » et des eaux-de-vie anisées. La distillation des vins a pris un assez grand développement chez nos voisins des Pyrénées et ils arrivent à fournir des produits nets de goût. Les eaux-de-vie anisées sont fines, mais elles ne paraissent pas intéresser le goût français.

Les États-Unis ont présenté surtout des « Cognacs » qui pour les motifs déjà relatés n'ont pas été examinés.

La Grèce avait des eaux-de-vie assez fines, cependant celles-ci offrent au palais une certaine sécheresse; ce pays fournit aujourd'hui environ 16,000 hectolitres d'eau-de-vie représentant une valeur de 1,600,000 francs.

La Hongrie, à côté de « Cognacs », a présenté des eaux-de-vie de vins, de marcs et de lies qui ont assez d'agrément, elles indiquent une bonne distillation; mais elles manquent généralement de bouquet.

En Italie, nous trouvons peu d'eaux-de-vie de vin, ce sont surtout des eaux-de-vie de marcs qui ont été exposées; elles ont des saveurs empyreumatiques prononcées. Ce pays fournit tous les ans environ 78,000 hectolitres d'alcool de marcs et de vin.

Le Mexique, le Pérou ont envoyé quelques spécimens de leurs produits distillés. Jusqu'ici ils n'ont rien de remarquable.

En Portugal, par contre, nous trouvons de fines eaux-de-vie, bien préparées, franches

et suffisamment agréables. L'une d'elles a obtenu une médaille d'or. Notons encore des eaux-de-vie anisées.

La Roumanie livre aussi quelques centaines d'hectolitres de ses vins à la chaudière. Le produit est souvent dur et sans parfum. Une eau-de-vie de marc mousseuse a été signalée; c'est une fantaisie sans intérêt. Le mot «Cognac» est encore souvent employé dans ce pays. De même en Russie, où l'on semble peu tenir du reste à ce que l'alcool ait une saveur quelconque. C'est surtout l'alcool d'industrie réduit en eau-de-vie, par mouillage, qui est demandé.

En Serbie, nous avons observé quelques bons types de vins qui, distillés, donnent des résultats assez satisfaisants; également en Croatie-Slavonie. Mais, en général, tout cela manque de finesse et de cachet. Dans aucune de ces eaux-de-vie on ne retrouve le charme et la distinction de nos fine-champagne, ni de nos armagnacs.

A notre avis il eût été désirable qu'une distinction fût établie entre les récompenses accordées dans la Classe 60, pour les vins d'une part et pour les eaux-de-vie de l'autre.

Ces produits sont absolument différents et les deux sections auraient dû être bien définies et séparées. Il est impossible de savoir, en parcourant la liste des récompenses, si tel exposant a été primé pour son vin ou pour son eau-de-vie et le doute peut avoir des inconvénients aussi bien pour le commerce que pour le consommateur.

Nous ne saurions clore ce rapport sans remplir un devoir qui nous est infiniment agréable : celui de remercier ici nos collaborateurs, qui nous ont apporté le concours de leur compétence et de leur travail. Voici bientôt vingt ans qu'ils étudient auprès de nous toutes les questions intéressant les vins et les spiritueux. Nous ne pouvions trouver des auxiliaires plus sûrs, ni plus dévoués, pour mener à bien la tâche délicate que le Jury nous avait fait l'honneur de nous confier.

Nous exprimons notre gratitude, d'une manière toute particulière, à M. J. Desclozeaux, le jurisconsulte éminent dont le monde vinicole a, depuis longtemps, apprécié la haute compétence et qui nous a donné un précieux concours pour les questions d'économie vinicole, de statistique et de législation.

Nous remercions non moins chaleureusement M. A.-M. Desmoulins, pour qui la science pratique de l'œnologie et de la distillerie n'a plus de secrets et dont les remarquables travaux sont trop connus de tous pour qu'il soit utile d'insister. Dans ce rapport même, on a pu apprécier toute la valeur des observations qu'il a consacrées à l'art délicat de la dégustation dans lequel il est passé maître.

A côté de nos collaborateurs immédiats, la galanterie française nous fait un devoir de placer d'abord, dans l'expression de notre reconnaissance, les amis étrangers; ils ont compris tout l'intéret qui s'attache à une œuvre comme la nôtre et nous en ont facilité l'élaboration.

M. le commandeur Pavoncelli, ancien ministre, membre de la Chambre des députés,

représentait avec éclat le plus grand pays vinicole du monde après la France. Les jurés se rappellent la courtoisie, la science et l'éloquence de M. Pavoncelli, dont les discours, dans les réunions de la Classe 60, ont excité un véritable enthousiasme. Nous lui devons de précieux documents sur l'Italie.

M. le comte de Samodaes, ancien ministre et pair du royaume, l'un des directeurs de la Real Companhia de Norte do Portugal, ne nous a pas renseignés avec moins d'obligeance et de science sur l'état actuel de la viticulture dans son pays. Grâce à lui le Portugal et l'île de Madère seront aussi bien connus en France que nos propres vignobles.

Nous en dirons autant de M. J. Santarelli, président de la Chambre de commerce espagnole à Paris, associé de la maison Manuel Misa, et grand importateur de vins de Xérès. Ses études sur l'Espagne nous ont été des plus précieuses.

Tous nos meilleurs remerciements à S. E. M. Ollanesco, ministre plénipotentiaire et commissaire général de Roumanie, et à son aimable collaborateur, M. Carissy, dont les documents sur la Roumanie vinicole nous ont permis de faire connaître ce beau pays.

MM. Dahlen et Leiden, délégués de l'Allemagne; M. de Schlumberger, délégué de l'Autriche; M. Sacilly, commissaire général de la Grèce, nous ont fourni les renseignements les plus complets sur leur pays et nous les en remercions.

Avons-nous besoin d'ajouter que nombre de jurés français nous ont spontanément offert leur collaboration de la façon la plus gracieuse?

Nous devons un remerciement tout particulier à notre collègue du bureau, M. Chandon de Briailles, qui nous a fait part des trésors inestimables de documents qu'il possède sur la Champagne. Nous ne saurions assez rendre hommage à son amabilité et à sa haute science.

Pour chacun de nos grands vignobles, nous avons trouvé des spécialistes éminents, prêts à nous aider de leurs connaissances et à nous faciliter nos recherches. Nous ne pouvons trop remercier MM. Josserand, Latour, Bouchard, Lenhardt-Pomier, Vavasseur et tant d'autres qui méritent la reconnaissance de tous nos producteurs et négociants, pour le contingent d'utiles et intéressantes observations qu'ils ont fournies au rapporteur de la Classe 60.

A tous nous disons donc merci au nom de la France vinicole.

Paul Le Sourd.

CLASSE 61

Sirops et liqueurs, spiritueux divers et alcools d'industrie

RAPPORT DU JURY INTERNATIONAL

PAR

M. ÉDOUARD REQUIER

DISTILLATEUR-LIQUORISTE
CONSEILLER GÉNÉRAL DE LA DORDOGNE POUR LE CANTON DE PÉRIGUEUX
JUGE AU TRIBUNAL DE COMMERCE DE PÉRIGUEUX
VICE-PRÉSIDENT DE LA CHAMBRE DE COMMERCE
MEMBRE DES COMITÉS D'ADMISSION ET D'INSTALLATION

C. F. E.

IMPRIMERIE NATIONALE.

COMPOSITION DU JURY.

BUREAU.

MM. Cusenier (Élisée), distillateur, président du Syndicat central des négociants en liqueurs et spiritueux de France et des colonies (comités, jury, Paris 1889; comités, Paris 1900), *président*..... France.

Garcia del Salto (Rafael), vins, *vice-président*..... Espagne.

Requier (Édouard), conseiller général de la Dordogne, distillateur (médaille d'or, Paris 1889; comités, Paris 1900), juge au Tribunal de commerce, membre de la Chambre de commerce, *rapporteur*..... France.

Bardin (Louis *dit* Henri), distillateur [ancienne maison Constant Duval, Moineaux et Bardin, successeurs] (hors concours, Paris 1878, 1889), *secrétaire*..... France.

JURÉS TITULAIRES FRANÇAIS.

MM. Aymard (Jules), distillateur-liquoriste..... France.

Beauchamps (Louis), distillateur-raffineur d'alcool (jury, Paris 1889)... France.

Blanchard (Pierre), distillateur (jury, Paris 1889)..... France.

Boverat (Maurice), courtier assermenté (comité d'admission, Paris 1900), membre de la Chambre de commerce, président de l'Association syndicale du commerce des alcools de Paris..... France.

Clacquesin-Lefèvre (Paul), distillateur (médaille d'or, Paris 1889; comités, Paris 1900)..... France.

Cointreau (Édouard), distillateur (médaille d'or, Paris 1889; comités, Paris 1900), juge au Tribunal de commerce d'Angers..... France.

Coulon (Anatole), importateur de rhums, conseiller du commerce extérieur de la France..... France.

Coulon (Charles), rhums [maison Ch. Coulon et frères] (comités, jury, Paris 1889; vice-président des comités, Paris 1900)..... France.

Courthial (Siméon), vins..... France.

Delaune (Marcel), député, conseiller général du Nord, distillateur d'alcool (comités, Paris 1900)..... France.

Doisteau (Félix), distillateur [maison Delizy et Doisteau] (hors concours, Paris 1878, 1889; comités, Paris 1900)..... France.

Fontbonne (Jean *dit* Louis), ancien président du tribunal de commerce de Dijon, président du Syndicat du commerce en gros des vins, spiritueux et vinaigres de la Côte-d'Or..... France.

Galland (Jules), distillateur (médaille d'or, Paris 1889; vice-président des comités, Paris 1900), président de la Chambre de Commerce, ancien président du Tribunal de commerce..... France,

Glotin (Édouard), distillateur [maison Les héritiers de Marie Brizard et Roger] (médailles d'or, Paris 1878, 1889; comité d'admission, Paris 1900)..... France.

Guy (Louis), distillateur [maison Guy et Grasset] (comités, jury, Paris 1889; comité d'admission, Paris 1900), président honoraire de la Chambre syndicale des distillateurs..... France.

MM. Hartmann (Georges), président du Syndicat national des vins, spiritueux et liqueurs de France, de l'Union des syndicats de l'alimentation en gros et de la Chambre syndicale des distillateurs en gros (comités, jury, Paris 1889; président des comités, Paris 1900)..... France.

Junot (Arthur), distillateur d'absinthe (comité d'admission, Paris 1900). France.

Leblond (Achille), distillateur [maison Leblond filsd aîné et Cie]..... France.

Marnier-Lapostolle (Alexandre), distillateur (comités, jury, Paris 1889; comités, Paris 1900)..... France.

Moureaux (Georges), distillateur [maison G. Moureaux et Dramard] (médailles d'or, Paris 1889; comités, Paris 1900)..... France.

Picon (Honoré), amers (médailles d'or, Paris 1889; comités, Paris 1900). France.

Picou (Gustave), distillateur (expert du jury, Paris 1889; secrétaire des comités, Paris 1900), ancien juge au Tribunal de commerce de la Seine. France.

Thiel (Félix), président du Syndicat des distillateurs des Alpes-Maritimes. France.

Thomachot (Albert), distillateur ..... France.

Villegoureix, distillateur..... France.

Violet (Lambert), vins, byrrh [maison Violet frères] (comité d'admission, Paris 1900)..... France.

JURÉS TITULAIRES ÉTRANGERS.

MM. Froomm (J.), conserves, etc..... Allemagne.

Schmidt (Em.-L.), distillateur..... Belgique.

Issanjou (Augusto), vins..... Espagne.

Helm (H.-J.), membre de l'Institut des chimistes, député principal du Gouvernement..... Grande-Bretagne.

Richon (Eugène), consul de Grèce..... Grèce.

Schmitz [maison Wynand Fockink]..... Pays-Bas.

Aspillaga (Antero), sénateur..... Pérou.

Tavildaroff (Nicolas), professeur à l'Institut technologique de Saint-Pétersbourg..... Russie.

Tcholack-Antith (Bloch), attaché au Commissariat général de l'Exposition de 1900..... Serbie.

Dennler (A.-F.), bitter..... Suisse.

JURÉS SUPPLÉANTS FRANÇAIS.

MM. Bertrand (Victor), distillateur, juge au Tribunal de commerce..... Algérie.

Colas (Albert), distillateur, président du Syndicat de l'Union du commerce en gros des vins et spirutueux de la Seine..... France.

Deux (A.), distillateur..... France.

Duhamel (Théodore), distillateur (comité d'admission, Paris 1900)..... France.

Girard fils (Arthur), eaux-de-vie de marc (comité d'admission, Paris 1900). France.

Mouchotte (Octave), distillateur..... France.

Peureux (Auguste), conseiller général de la Haute-Saône, distillateur.... France.

Premier fils (Louis-Philippe), membre de la Chambre de commerce de la Drôme, président du Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de la côte du Rhône, Drôme et Ardèche (comité d'admission, Paris 1900)..... France.

Rocher (Fernand), distillateur [maison Rocher frères]..... France.

JURÉS SUPPLÉANTS ÉTRANGERS.

MM. Blum-Rouff ..... Italie.
Chabert (Maximiliano) ..... Mexique.
Greeve (Thorvald), consul ..... Norvège.
Hoogenweegen, directeur de la maison Hubskamp et fils et Molyn .... Hollande.
Chroustchoff (Jean), président de la Société anonyme de distillerie Keller et Cie (jury, Paris 1889) ..... Russie.

EXPERTS FRANÇAIS.

MM. Bert ..... France.
Bonduelle ..... France.
Bourcier ..... France.
Brard Cocary ..... France.
Colin ..... France.
Dechavanne ..... France.
Deniset ..... France.
Desmoulin ..... France.
Dolin ..... France.
Dumas ..... France.
Galland ..... France.
Genestine ..... France.
Guery ..... France.
Joanne ..... France.
Lacroix ..... France.
Lafon ..... France.
Lamiral ..... France.
Lefort ..... France.
Legras ..... France.
Lemetais ..... France.
Leroy-Mauprivey ..... France.
Lion ..... France.
Pelletier ..... France.
Pernet ..... France.
Prats ..... France.
Sabatier ..... France.
Saguin ..... France.
Sauvinet ..... France.
Simon ..... France.
Sube ..... France.
Triconnet ..... France.
Denomaison (Armand) ..... France.
Avril (F.) ..... France.
Lainé (Émile) ..... France.

MM. Quenot (Henri) ..... France.
Mourre (Simon) ..... France.
Floquet (A.) ..... France.
Martin ..... France.

EXPERTS ÉTRANGERS.

MM. Menozzi ..... Milan.
Masquelier ..... Anvers.
Nandrin ..... Liège.
Marcette ..... Spa.
Vance ..... New-York.
Dr Wiley ..... États-Unis.

SIROPS ET LIQUEURS,

SPIRITUEUX DIVERS ET ALCOOLS D'INDUSTRIE.

L'ALCOOL ET LES LIQUEURS.

I

L'alcool n'est pas contemporain de l'invention des premiers appareils distillatoires. Il n'a pas, il s'en faut, les origines lointaines que les chercheurs ont assignées à l'alambic, des flancs duquel il sortira plus tard.

Insoupçonné, caché dans l'âme des boissons fermentées dont s'abreuvaient les hommes depuis les temps les plus reculés, l'alcool mettra de longs siècles avant de se révéler à nous.

Prenons l'alambic et voyons quels furent les prototypes de cet appareil.

En remontant le cours des âges, nous trouvons certains procédés rudimentaires de distillation mis en pratique dans l'antiquité et indiqués par Pline et Dioscoride.

Il s'agissait de marmites de terre ou d'airain munies de couvercles lutés tant bien que mal avec de l'argile. On chauffait à feu nu certaines matières contenues dans ces vases clos, et le produit de la condensation des vapeurs était recueilli, soit sur les parois des récipients eux-mêmes, soit sur de la laine placée au-dessous des couvercles qui les fermaient. C'est ainsi que les anciens extrayaient le vif argent du cinabre, l'essence de térébenthine des résines de pins, etc.

Le principe de la distillation était trouvé. Si l'on rapproche ces marmites de l'alambic proprement dit, certes, une distance immense les sépare. Mais telles qu'elles nous apparaissent, dans le recul des âges, banales, pauvres d'action, livrées à des mains esclaves des procédés empiriques, elles n'en sont pas moins, ces vulgaires marmites, l'affirmation première de l'art de la distillation.

Franchissons cette période initiale et arrivons aux premiers âges de notre ère. Deux femmes alchimistes, deux Égyptiennes, Cléopâtre et Marie, vont nous donner, au IIIe siècle, le véritable alambic, en sa forme primitive, bien entendu, mais déjà pourvu de ses organes essentiels. Une description sommaire permettra d'en juger. L'appareil se compose d'un ballon destiné à contenir le liquide soumis à la distillation. C'est la chaudière. Un tube, de grosse dimension, amène les vapeurs de ce premier récipient dans un second ballon renversé, ou chapiteau, servant de condensateur. De plus, et c'est là qu'éclate le génie inventif de ces deux reines de l'alchimie, des tubes latéraux

et inclinés, adaptés au chapiteau, permettent l'écoulement au dehors du produit de la condensation, lequel est recueilli dans de petits ballons.

L'antique marmite est dépassée. Il ne restera d'elle que le souvenir de son couvercle (*ambix*) qui, précédé de l'article arabe *al,* a formé le mot alambic.

L'Égyptienne Marie ne s'en tient pas là. Frappée des inconvénients que présente le chauffage à feu nu, elle fera reposer le ballon servant de chaudière sur un bain de sable ou de cendres, et, plus tard, en reconnaissance des progrès réalisés par cette femme, on donnera son nom au bain-marie tel qu'on l'emploie aujourd'hui.

Pendant longtemps, l'alambic restera fidèle au type que nous a légué l'Égypte. Il ne se distinguera que par le nombre des ballons latéraux, qui variera de un à trois. Pourtant, Synésius construira, vers la fin du IVe siècle, un alambic composé d'une chaudière portée sur un bain-marie et coiffé d'un chapiteau muni d'un seul tube d'où découle le liquide condensé. La forme donnée par Synésius à son appareil se rencontrera encore au XVIe siècle.

On a voulu voir dans les *dracones* (dragons), de Senèque le Philosophe, l'origine du serpentin. Cette expression *dracones* est, en effet, employée par cet auteur dans ses *Questions naturelles.* Pour expliquer le phénomène des eaux thermales, Sénèque le compare à ce qui se produit lorsque certains tuyaux de cuivre fort minces, enroulés et allant en pente (*per declive circumdatas*), s'échauffent au passage d'un milieu incandescent et déversent brûlante l'eau qu'ils ont reçue froide.

Sénèque n'indique pas davantage l'usage de ces tuyaux, et rien n'autorise à croire qu'ils aient été appliqués à la distillation. En tout cas, à titre de curiosité historique, le texte du vieil auteur mérite d'être retenu. Ajoutons que c'est Porta qui signalera, environ quinze siècles plus tard, l'existence du véritable serpentin.

On a, très à tort, inscrit à l'actif des Arabes la découverte de l'alambic. Les Arabes apportèrent, sans doute, quelques modifications de détail à cet appareil, mais ils le reçurent en don de l'Égypte, et dans le lot magnifique des inventions qui leur furent attribuées, il ne faut point placer l'alambic, qui appartient incontestablement aux Égyptiens, leurs rivaux en alchimie.

Voilà donc l'alambic passant des mains des Égyptiens à celles des Arabes pour se répandre dans le monde connu. On distille des essences, on fait de l'eau sulfureuse ou eau divine, etc., mais d'alcool il n'en est pas question.

C'est en vain que les Grecs et les Romains s'ingénient à modifier le goût de leurs vins par l'adjonction de drogues et d'ingrédients divers. Aussi bien pour assurer leur conservation que pour leur donner une saveur plus aromatique ou plus brûlante, ils les chargent de chaux, de myrrhe, de résine, de sucs tirés de plantes dont la macération a été poussée à l'extrême. Il faut croire que le pur jus du raisin n'était pas le rêve des consommateurs d'alors. Trop fade, le sang de la vigne! Pour flatter les lèvres de ces buveurs, il fallait des arômes autrement puissants, autrement énergiques, et ils demandaient à leurs vins épicés des sensations que la liqueur de Bacchus, exempte des mélanges habituels, ne pouvait leur donner.

Et l'alcool, la substance spiritueuse encore inconnue, celle qui portera *au dernier degré l'exaltation palatale,* selon l'expression de Brillat-Savarin, se dérobe toujours.

A quand donc sa venue ?

II

On n'est pas d'accord sur le nom de celui qui a découvert l'alcool. On a parlé de Marcus Græcus, qui vivait au VIIIe siècle, et qui, par distillation, retira, dit-on, l'alcool, qu'il nomma *aqua ardens.* On a attribué également la découverte de ce liquide à Geber ou Yeber, alchimiste arabe, qui l'aurait trouvé tout en cherchant à opérer la transmutation des métaux en or.

D'après certains auteurs, c'est, au contraire, au célèbre médecin persan Rhasès que reviendrait le mérite de cette découverte.

Arnaud de Villeneuve, qui écrivait au commencement du XIVe siècle, a passé aussi pour avoir été l'inventeur de l'alcool. Ce savant n'a jamais revendiqué un pareil honneur. Toutefois, avec lui, avons-nous au moins un texte précis, qui établit clairement l'existence de ce produit sorti enfin du mystère qui, jusque-là, l'enveloppait.

Arnaud de Villeneuve est un enthousiaste du nouveau liquide :

Cette eau de vin, dit-il, est appelée par quelques-uns eau-de-vie, et ce nom lui convient, puisque c'est une véritable eau d'immortalité. Déjà, on commence à connaître ses vertus. Elle prolonge les jours, dissipe les humeurs peccantes ou superflues, ranime le cœur et entretient la jeunesse. Seule ou associée à quelques autres remèdes, elle guérit la colique, l'hydropisie, la paralysie, la fièvre quarte, la pierre, etc.

Voilà comment est saluée la venue de l'alcool, considéré alors comme un liquide miraculeux et bienfaisant. De quelles malédictions ne sera-t-il pas chargé plus tard, quand se lèveront contre lui les moralistes et les sociétés de tempérance, ligués pour réclamer sa proscription ?

Mais n'anticipons pas sur une époque qui n'est pas encore là et reprenons notre historique.

Un élève d'Arnaud de Villeneuve, Raymond Lulle, parvient à concentrer l'alcool au moyen de carbonate de potasse. Au XVe siècle, Basile Valentin, grand alchimiste, en cherchant la pierre philosophale, fait quelques découvertes utiles et obtient l'alcool presque absolu ; il l'appelle *esprit de vin.*

A la fin du siècle dernier, deux savants, Lowitz et Richter, sont parvenus à le déshydrater complètement au moyen de la chaux vive.

Enfin, il est juste de rappeler que c'est M. Berthelot qui, le premier, est arrivé, en 1854, à obtenir synthétiquement l'alcool.

L'alcool ordinaire appelé aussi *alcool vinique,* à cause de sa provenance, ou encore *alcool éthylique,* ou, d'après la nomenclature de Genève, *éthanol,* est préparé industriellement en distillant les liqueurs fermentées.

L'alcool est donc le produit de la fermentation de jus sucrés comme le vin, le cidre,

le jus de betteraves, les vins de dattes, de palmier, l'hydromel, etc., ou encore de certaines matières amylacées qui sont saccharifiées et soumises à la fermentation. On le prépare industriellement en soumettant à la distillation ces différentes liqueurs fermentées.

La fermentation est le résultat de phénomènes physiques particuliers qui s'opèrent dans un milieu organique par l'intermédiaire d'organismes vivants ou de certains produits qui dérivent de ces organismes et que l'on nomme des ferments.

Les organismes vivants portent le nom de *ferments figurés* et les produits qu'ils sécrètent sont appelés *zymase* (Béchamp), *diastase* (Payen et Persoz) ou *enzymes* (Kühne). Ce dernier mot est le plus habituellement employé. Ils forment la classe des *ferments solubles.*

Dans les distilleries industrielles et agricoles, les produits obtenus par une première et simple distillation sont des liquides alcooliques à odeur désagréable, renfermant un grand nombre d'impuretés qui portent le nom de *flegmes.* Mais il est bon de reconnaître que par des procédés de rectification, dont nous parlons plus loin, les grands industriels, soucieux de la santé publique, arrivent à faire disparaître, sinon la totalité, du moins la plus grande partie de ces impuretés et peuvent ainsi livrer à la consommation des alcools exempts de toute matière nocive.

La composition des flegmes est très complexe et dépend des matières alcoolisables utilisées, des procédés de saccharification et de fermentation, et aussi du genre d'appareil distillatoire. Cependant dans les flegmes on rencontre en général :

Des aldéhydes se rattachant aux divers alcools,

Des alcools éthylique, propylique, butylique, amylique, etc.,

De l'acétal,

Des acides,

Des éthers résultant de l'action des acides sur les alcools,

Du furfurol,

De la glycérine et, si la distillation est poussée trop loin, de *l'acroléine, des bases pyridiques, des amides,* etc.

Tous ces corps, bouillant à des températures différentes, pourront être séparés assez facilement par distillation au moyen d'appareils spéciaux. Généralement on groupe ces produits en trois parties qui constituent ce que l'on appelle *l'huile de Fusel.* Ces trois parties sont *les éthers* ou *huile de tête, l'alcool éthylique* ou *alcool neutre* (c'est le produit intermédiaire), et les *huiles de queue,* qui sont les moins volatiles.

Par des distillations fractionnées, bien conduites, par la filtration sur du charbon de bois, on peut arriver à débarrasser l'alcool proprement dit, ou alcool éthylique, de la presque totalité de ses impuretés, dont quelques-unes sont éminemment toxiques, et obtenir ainsi l'alcool rectifié ou alcool neutre.

L'alcool pris à dose modérée et à un degré moyen, joue le rôle de médicament, soit seul, soit associé à différentes substances médicamenteuses, soit absorbé sous forme de liqueur.

Les travaux de Hirt, d'Hofmeister et surtout les belles recherches de Pohl le rangent parmi les substances dont l'administration détermine une augmentation du nombre des *leucocytes*. Cet effet, quoique passager, puisque la leucocytose commence à diminuer au bout d'une heure et a disparu généralement après deux heures, n'en a pas moins une importance thérapeutique considérable. En effet, d'après Stokvis, « le fait de l'augmentation colossale du nombre des leucocytes dans le sang pendant la digestion des substances albuminoïdes, et les recherches d'Hofmeister sur l'assimilation et la résorption, nous donnent le droit de considérer les leucocytes comme des corpuscules chargés de charrier vers les tissus l'albumine qu'ils ont reprise dans la paroi intestinale, de même que les globules rouges du sang charrient l'oxygène. »

Pris toujours à dose modérée et à un degré moyen (les liqueurs de marque soigneusement fabriquées répondent à cette dernière condition), l'alcool active la sécrétion de la salive et des sucs gastrique et pancréatique; il augmente les contractions musculaires de l'estomac, d'où il s'ensuit qu'il excite l'appétit et qu'il accélère la digestion. Si les doses sont trop fortes ou le degré trop élevé, la sécrétion des liquides digestifs est entravée.

L'alcool est également un stimulant : il possède une action excitante sur le cœur et sur la circulation. Il combat d'une manière passagère la sensation de la faim et il rend alors de grands services en temps de guerre ou lors de marches forcées. Il possède des propriétés digestives et antiseptiques qui en font une panacée. Il est un puissant auxiliaire de la thérapeutique. Les épidémies, dont il paralyse les néfastes effets, seraient un mal bien plus grand que l'alcoolisme, qui n'atteint, en somme, que ceux qui s'y exposent par leurs excès.

Cependant les sociétés de tempérance formées en Angleterre, en Suède, en France et dans d'autres pays, ont dénoncé l'alcool comme le produit maudit, celui contre lequel devaient se lever toutes les colères, se liguer toutes les énergies indignées. Venant à la rescousse, certains savants, certains médecins, ont déclaré la guerre à ce fléau qu'ils rendent responsable de tous les maux qui affligent le genre humain. De quoi l'alcool n'est-il pas coupable? On l'accuse d'agir d'une façon déprimante sur l'organisme et, par répercussion, sur les facultés mentales, de ruiner le corps, d'atrophier l'intelligence, de pousser à la brutalité et au meurtre, de conduire à la folie, comme si les vices et les passions de l'homme, l'ambition, la haine, la cupidité, le jeu, la débauche, etc., ne faisaient pas plus sûrement des fous et des assassins. On a dit encore que l'alcool était la cause de la dépopulation et l'on oublie que c'est la classe ouvrière, celle qui consomme le plus d'alcool, qui est la plus prolifique.

Cette croisade contre l'eau-de-vie a revêtu mille formes, dont la plus naïve, comme on l'a vu en Angleterre, s'est traduite par une action directe contre les cabarets assiégés par des théories de jeunes femmes chantant des cantiques, gourmandant l'ivrogne, glorifiant l'abstinence.

Nous ne croyons pas que le penchant fatal de l'homme pour les spiritueux cède, décidément, devant la toute puissance d'une voix féminine prêchant l'horreur de ces boissons néfastes.

Malgré tout, la consommation de l'alcool ne cesse de s'accroître en Europe et ailleurs. Pour un cabaret qui se ferme, combien d'autres s'ouvrent plus tentants, plus fréquentés encore! L'alcool, ce liquide qui, à tout prendre, n'est nuisible que par l'abus que l'on en fait, défiera victorieusement les travaux des savants qui le poursuivent de leurs anathèmes, les résolutions des congressistes réunis en vue de le combattre, les efforts des sociétés de tempérance fondées dans le but de le proscrire.

En résumé, c'est l'usage immodéré de ce produit qui doit faire l'objet des préoccupations des hygiénistes. C'est contre le mauvais alcool, les sophistications, qu'il faut armer la loi. C'est contre l'abus de l'eau-de-vie, l'alcoolisme en un mot, qu'il y a lieu de réserver les indignations et les colères dont nous parlions tout à l'heure.

Dans cette question si controversée de l'alcool, dans ce sensationnel débat qui n'est pas près de prendre fin, il a été jeté, parfois, des paroles de bon sens qu'il est utile de retenir. M. le professeur Duclaux, dans les *Annales de l'Institut Pasteur, année 1876,* a écrit « que les seules boissons hygiéniques sont celles dont on n'abuse pas »; ce qui revient à dire que les meilleures boissons, celles réputées comme telles, deviennent dangereuses si l'on en boit trop. M. le docteur Foveau de Courmelles commence et termine son étude *Vin — Alcool — Hygiène,* par ces mots : « Le bon vin et le bon alcool ne sont pas les causes de tous les méfaits attribués à l'alcoolisme. »

Laissons donc l'alcool à ses destinées. Si l'abus de son usage lui vaut les malédictions des moralistes, il est juste de reconnaître le bien qu'il fait tous les jours en entrant dans la thérapeutique associé aux substances médicinales, dans la consommation courante sous la forme de liqueurs stomachiques et digestives. Songeons aussi à ses diverses applications industrielles. De ce côté, tout n'a pas été dit sur ce qu'on attend de lui. N'oublions pas les services inappréciables qu'il peut rendre, par exemple, en remplaçant, pour l'éclairage public, pour le chauffage des appareils moteurs, la houille qui s'épuise et qui peut nous manquer demain. On sait que cette question est à l'étude et qu'elle donne les meilleures espérances en une solution prochaine.

Enfin, à ceux qui, au nom des mœurs et de la santé publique, continuent, quand même, à jeter le cri de guerre contre l'alcool et les maux qu'il engendre, nous dirons que l'intempérance est vieille comme le monde et que l'histoire de l'humanité s'ouvre, avec Noé, sur une scène d'ivresse.

III

Pendant une longue période, les fabricants d'alcool avaient tiré ce produit du vin ou des marcs de raisin. Le *rogum* ou *rogomme* dont parle Mme de Maintenon dans une de ses lettres, le *sacré-chien* qui, d'après l'anecdote de Brillat-Savarin, sauva, sur la route de Jaffa, un soldat mourant, étaient des eaux-de-vie issues de l'âme même du vin ou des résidus laissés après la vinification.

Toutefois, il faut reconnaître qu'à la fin du siècle dernier, dans les Provinces-Unies, dans les Pays-Bas, dans le Palatinat, dans les régions limitrophes du Rhin, etc., on

distillait déjà, sur une échelle assez considérable, les grains et les pommes de terre pour en faire des eaux-de-vie. Comme les produits tirés de ces matières étaient un peu fades, on eut l'idée de les aromatiser avec des baies de genièvre, de là le nom de *genièvres* donné à ces eaux-de-vie et de *genièvreries* aux usines qui les fabriquaient. Ces usines étaient aussi appelées *brandevineries,* quoique ce nom s'appliquât plus spécialement, dans certaines localités, aux distilleries de grains.

Cette industrie fut très florissante dans nos anciens départements de la Meuse-Inférieure, de l'Ourthe, de Sambre-et-Meuse, de la Sarre, etc.

Voici ce que disait, à ce propos, M. Cavenne, ingénieur des ponts et chaussées, dans la *Statistique du département de la Meuse-Inférieure* de l'an x :

L'usage des liqueurs fermentées est regardé comme de première nécessité dans les pays humides. Le département de la Meuse-Inférieure et les départements environnants qui doivent être rangés dans cette classe, recevaient autrefois des fabriques hollandaises de Schiedam, la grande quantité d'eau-de-vie de grains nécessaire à leur consommation. L'activité de quelques citoyens naturalisa, il y a quarante ans, cette branche d'industrie dans le département. Ils ne tardèrent pas à avoir de nombreux imitateurs. On perfectionna les procédés des fabriques de Schiedam, et déjà, depuis plusieurs années, leur débit dans le pays est absolument anéanti.

La fabrique des eaux-de-vie de grains est, sans contredit, la branche de commerce la plus considérable du département. D'après les rôles des patentes de l'an x, le nombre des distillateurs est de cent quatre-vingt-dix, ce qui doit faire supposer une quantité plus considérable d'alambics. Quelque difficile qu'il soit de déterminer avec précision la consommation et le produit annuel des fabriques, on croit cependant qu'elles emploient chaque année, savoir :

En seigle	1,500,000 myriagrammes.
En orge	500,000
Total	2,000,000

La distillation de ces grains donne neuf millions trois cent mille litres d'eau-de-vie qui valent, dans le commerce, plus de 4 millions de francs. Un tiers de ces liqueurs se consomme dans le département; le reste se vend dans ceux qui l'environnent et jusque dans l'intérieur de la République, particulièrement dans la ci-devant Champagne et dans le pays de Bar qui envoyent quelquefois des vins en échange.

D'autre part, nous relevons dans le *Tableau politique du département de l'Ourthe* le paragraphe suivant :

Les brandevineries sont tellement multipliées dans le département de l'Ourthe, qu'il est impossible d'en déterminer le nombre et l'emploi. La consommation de cette liqueur est immense; on l'évalue à huit cent mille litres.

Ailleurs, dans la statistique du département de Sambre-et-Meuse, l'an x, nous trouvons des renseignements intéressants relativement à cette industrie :

En 1790, il n'y avait qu'une seule distillerie privilégiée dans l'enceinte de la commune de Namur pour l'eau-de-vie de grains; mais, depuis, elles se sont multipliées de toutes parts, soit dans les grandes communes, soit dans les campagnes. On estime, annuellement, à soixante-deux myrialitres, le genièvre qui se distille pour la consommation ordinaire, ainsi que pour le commerce. Son prix

moyen est de 4,421 francs le myrialitre ou 43 centimes le litre. Cette partie consomme environ quarante-trois mille hectolitres de grains.

Enfin, d'une communication faite par M. Zacovitz, secrétaire général de la préfecture du département de la Sarre, à M. François de Neufchateau, sénateur, en date de Trèves, 27 messidor an XI, nous détachons les lignes suivantes :

Citoyen sénateur, je dois satisfaire à votre question relative à la distillation des pommes de terre par les connaissances que j'ai personnellement de ce procédé. Rien n'est plus certain, n'est plus facile, ni plus avantageux que cette distillation; elle est universellement pratiquée dans ce département et dans ceux des deux rives du Rhin. Il n'y a point de laboureur, point de fermier tant soit peu à son aise, qui ne s'en occupe. Elle est extrêmement facile, puisqu'elle ne consiste qu'à faire bouillir les pommes de terre et à les faire fermenter, moyennant du levain de bière et un peu de malt, et à les soumettre, pour lors, à la distillation. Ce procédé, s'il est observé avec soin, donne une eau-de-vie qui ne le cède pas au rum (*sic*). L'eau-de-vie renommée de Manheim n'est autre chose que de l'eau-de-vie de pommes de terre mêlée avec quelques herbes aromatiques.

Ces extraits établissent combien était considérable la production des eaux-de-vie de grains et de pommes de terre dans nos anciens départements. Cependant, l'exportation était limitée aux département limitrophes. A peine si quelques petites quantités de ces eaux-de-vie s'en allaient plus loin. Dans le reste de la France, on ignorait à peu près leur existence ou du moins on leur préférait l'alcool provenant des vins brûlés ou des marcs, et l'on ne songeait guère qu'un jour viendrait où il faudrait chercher, dans les grains et les matières féculentes ou sucrées, des éléments alcoologènes nouveaux susceptibles de satisfaire à une consommation toujours grandissante et de parer à certaines crises agricoles menaçant de tarir les sources ordinaires de production.

C'est vers 1845, alors que la maladie sur la pomme de terre sévissait en France, que l'on commença à traiter la betterave dans nos distilleries. C'est aussi l'époque où la fabrication des alcools d'industrie reçut une impulsion décisive. Leur entrée en scène va donner une extension considérable à la production nationale et provoquer un mouvement progressif qui ne s'arrêtera pas. Voici quelques chiffres qui vont le démontrer.

Alors que la production de l'alcool était, en 1843, de 479,680 hectolitres, elle s'élevait comme suit pendant les années :

	hectolitres.		hectolitres.
1850	960,000	1889	2,246,000
1860	992,000	1897	2,208,140
1877[1]	1,309,565	1898	2,412,160
1885	1,864,000		

Les matières premières employées pour la production des alcools d'industrie se divisent en deux catégories : les matières féculentes et les matières sucrées.

[1] Il nous paraît intéressant de décomposer le chiffre de la production en 1877, pour montrer dans quelles proportions entrent les différentes matières traitées, pendant cette année, par la distillerie. Les vins et les marcs donnent 221,685 hectolitres; les betteraves, 274,760 hectolitres; les mélasses, 642,700 hectolitres; les substances farineuses, 163,860 hectolitres; les substances diverses, 6,560 hectolitres. Remarquons que nous sommes en pleine crise phylloxérique. Tandis que les vins et les marcs fournissent 221,685 hectolitres, les autres matières réunies en produisent ensemble 1,087,880.

Parmi les matières féculentes, nous citerons le maïs, l'orge, le seigle, l'avoine, le riz, la pomme de terre, etc.

Les matières sucrées comprennent les betteraves, les mélasses, les topinambours, etc.

Le *maïs,* traité par nos distilleries des départements du Nord, provient surtout de la République Argentine. Les maïs de France, consommés sur place dans les régions qui les produisent, n'entrent, en aucune façon, comme matière première dans la distillerie. Pour cette denrée, nous sommes absolument tributaires de l'étranger.

La loi du 8 juillet 1890 qui régit la tarification du maïs frappe, à l'entrée, de droits relativement élevés, cet article. De là une diminution de plus de moitié dans la fabrication des alcools de grains, qui était tombée de 751,127 hectolitres en 1889 à 366,335 hectolitres en 1892. Depuis cette époque, la fabrication tend à se relever. En 1893, elle produisait 446,288 hectolitres; en 1894, 415,795 hectolitres; en 1895, 386,604 hectolitres; en 1896, 416,530 hectolitres; enfin, en 1897, 484,637 hectolitres.

L'*orge* provient surtout de la Roumanie qui, à elle seule, a donné en 1898 une récolte de 10 millions d'hectolitres. La Russie, les États-Unis, la Tunisie nous en expédient aussi.

L'*avoine* nous est envoyée par la Russie et la Suède. Ces deux pays ont fourni les principaux éléments de ce trafic.

Le *seigle* nous vient de Russie.

Afin d'être en mesure d'apprécier l'influence exercée par la distillation sur le mouvement commercial des substances farineuses, nous donnons dans le petit tableau ci-après, que nous empruntons à l'Administration des contributions indirectes, les quantités de grains mises en œuvre dans les distilleries en 1897, 1898, 1899, avec le chiffre des importations et des exportations correspondant aux trois mêmes années (quintaux métriques) :

DÉSIGNATION.		ORGE.	SEIGLE.	AVOINE.	MAÏS.	AUTRES GRAINS.	TOTAL.
Quantités mises en œuvre dans les distilleries.	1897.....	158,704	366,061	35,267	1,025,553	32,361	1,617,946
	1898.....	187,877	332,845	41,476	1,477,712	125,884	2,165,794
	1899.....	200,935	354,117	219	1,411,302	264,112	2,230,685
Importation.....	1897.....	1,911,016	479,292	1,984,268	3,965,015	//	8,339,591
	1898	1,701,859	431,876	3,100,366	5,607,477	//	10,841,578
	1899..	1,360,099	3,075	1,171,905	5,220,639	//	7,755,718
Exportations.....	1897.....	126,867	1,482	22,230	13,807	//	164,386
	1898.....	343.857	4,994	24,433	57,461	//	430,745
	1899.....	406,575	82,333	25,588	3,239	//	517,735

Sur les 5,864 distillateurs et bouilleurs de profession qui ont travaillé en 1899 (1,764 de plus qu'en 1898).

182	ont mis en œuvre	des substances farineuses;
8	—	des pommes de terre;
318	—	des mélasses et des betteraves;
595	—	des vins;
2,078	—	des cidres et poirés;
2,399	—	des marcs et lies;
191	—	des fruits;
83	—	des substances diverses.

Dans les chiffres qui précèdent, ce sont ceux afférents aux bouilleurs de cidre qui offrent la plus forte différence (+1,123).

Ces chiffres comprennent d'ailleurs, non seulement les distillateurs et bouilleurs travaillant d'une manière habituelle, mais encore ceux dont les opérations sont tout à fait accidentelles, comme les bouilleurs de marcs, de lies et de fruits, dont la fabrication n'a souvent qu'une faible importance.

La culture de la *betterave,* constamment en progrès dans nos départements, fournit exclusivement les quantités absorbées par la distillation. De ce côté, nous ne demandons rien à l'étranger.

Il n'en est pas de même pour les mélasses. L'apport indigène est insuffisant. Force nous est de recourir aux mélasses étrangères; mais il est à croire que la culture de la betterave s'étendant tous les jours, nos demandes seront à l'avenir moins importantes. Ainsi nos importations en mélasses étrangères étaient :

	kilogrammes.		kilogrammes.
1894	95,975,503	1896	56,797,700
1895	59,685,500	1897	23,415,900

On le voit, les tendances favorables à la restriction de nos demandes se maintiennent.

Les principaux centres de production pour les alcools d'industrie sont les départements du Nord, de l'Aisne, du Pas-de-Calais, de la Somme, de la Seine-Inférieure, de l'Oise, de Seine-et-Oise, enfin Paris et sa banlieue. Le département du Nord, à lui seul, possédait, en 1897, 17 distilleries produisant ensemble 365,106 hectolitres.

A l'étranger, l'Allemagne est une des nations qui fournissent les plus grandes quantités d'alcool d'industrie. Les régions où se centralise plus particulièrement la production sont pour la Prusse : la Silésie, la Posnanie, le Brandebourg, la Poméranie; dans les autres parties de l'empire : la Bavière et la Saxe.

Parmi les autres nations qui tirent aussi des grains, des mélasses, des pommes de terre, les eaux-de-vie qui nous occupent, citons l'Angleterre (Grande-Bretagne, Irlande, Écosse); la Russie; la Belgique, principalement la province d'Anvers; l'Autriche-Hongrie (Bohême, Styrie, Galicie, Transylvanie); le Danemarck. N'oublions pas les

États-Unis. Le Kentucky, l'Illinois, l'Ohio, la Pensylvanie, l'Indiana, sont les États de l'Union où la production est la plus forte.

IV

On se rappelle de quelle façon avaient été accueillies par un savant illustre, Arnaud de Villeneuve, les premières manifestations de l'alcool. Immédiatement, la thérapeutique s'empara du nouveau produit. Elle avait trouvé en lui un agent puissant capable de véhiculer dans l'organisme certaines préparations médicinales qui, sans lui, resteraient inefficaces. Pas d'élixir dont il ne soit bien la base fondamentale. L'imagination populaire va plus loin. Pour elle, l'eau-de-vie est la liqueur d'or, celle qui n'est rien moins que le fameux métal liquéfié, l'or potable, en un mot, dispensateur de la force et de la jeunesse. Comme à cette époque une longue vie était au nombre des bienfaits les plus précieux, celui auquel l'humaine nature tendait de tous ses désirs, on vit dans l'alcool le philtre qui assurait une longévité exempte des défaillances et des déclins. L'eau-de-vie donnait — disait-on — tout cela, et, pour que l'illusion fût complète, les fabricants mêlaient au merveilleux liquide des parcelles de feuilles d'or.

Cependant le temps va venir où l'eau-de-vie, combinée avec des aromates et du sucre, caractérisera la liqueur proprement dite, dans laquelle on ne cherchera plus que des vertus hygiéniques et non de magiques propriétés.

C'est en Italie, à la fin du XVIe siècle, que nous trouvons l'alcool déjà uni aux substances parfumées. Montaigne, voyageant dans ce pays en 1580, parle des Jésuates de Saint-Gérôme qui, à Vérone, faisaient état d'être *excellans distillateurs d'eaux nafes,* liqueur faite avec de la fleur de citron. A Vicence, des Jésuates, d'un ordre différent, faisaient commerce d'eaux de senteur et d'eaux médicinales.

Revenons en France et arrivons à l'époque où l'alcool sort du domaine de la pharmacopée où il était resté cantonné jusqu'alors.

L'*hypocras,* fait avec de l'eau-de-vie au lieu de vin, paraît être la première liqueur qui ait été introduite dans la circulation. L'hypocras était un composé d'alcool, de cannelle, de muscade, de girofle, de poivre et de gingembre, le tout associé au sucre. On en buvait à la cour et à la ville, mais c'était surtout une consommation de luxe, et, lorsque la ville de Paris voudra fêter le fastueux Louis XIV, elle mettra l'hypocras au nombre des dons qu'elle priera le Roi Soleil de vouloir bien accepter.

Le *rossoly* et le *populo* lui succèdent dans la faveur publique. Le sucre, la cannelle, le musc, la coriandre, l'ambre, le fenouil, l'anis, etc., étaient les compices de l'alcool et contribuaient avec lui à faire la réputation de ces préparations dont nos pères se délectèrent.

Sous la Régence, un produit devient célèbre; il est à la fois une liqueur et un remède. C'est l'*élixir de Garus,* sur lequel nous trouvons, dans le *Vieux-Neuf* d'Édouard Fournier, la note suivante : « Un stomachique encore en usage, l'*élixir de Garus,* n'est autre que l'*élixir de propriété,* composé par Paracelse avec le safran, la myrrhe, la can-

IMPRIMERIE NATIONALE.

nelle, le girofle, l'aloès, la muscade, substances d'Orient, si bien faites pour réchauffer nos estomacs du Nord. L'épicier Garus reprit, sous la Régence, cette quintessence de fines épices, et son nom, dont il baptisa l'élixir retrouvé, fit oublier celui de Paracelse. »

Vers le milieu du XVIIIe siècle, l'usage des liqueurs pénètre peu à peu dans les habitudes. On boit, selon le goût de chacun, de l'*eau de fenouillette,* de l'*eau nuptiale,* de l'*eau de macis,* de l'*eau de mille fleurs,* de l'*eau du père André,* etc.

Les liqueurs de Nancy sont les plus renommées, et le *parfait amour de Lorraine* portera au plus haut point leur réputation.

Au commencement du siècle, on vante les « crèmes » : *crème de fleurs d'oranger, crème d'Arabie, crème de fraises, crème de roses, crème d'Austerlitz!* etc.

Plus près de nous, on se souvient encore du *vespetro* et du *marasquin,* qui firent leur apparition il y a une cinquantaine d'années. Puis vint la vogue des *anisettes,* des *curaçaos* et de tant d'autres liqueurs excellentes par leur saveur et leur finesse.

Aujourd'hui, on peut dire que la fabrication des liqueurs a atteint, en France, son plus haut degré de perfection. Plus que jamais, les distillateurs méritent d'être appelés des *artistes,* qualification qui leur était déjà donnée vers le milieu du XVIIIe siècle et que nous trouvons dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert [1].

Les méthodes de fabrication des spiritueux sont en corrélation étroite avec le perfectionnement des appareils. Néanmoins, en ce qui concerne les liqueurs, il nous semble que les divers procédés se réclament particulièrement de l'habileté professionnelle du distillateur, de ses soins personnels. On peut dire que, s'il faut plus de science pour fabriquer des alcools industriels, il faut plus de talent pour faire des liqueurs.

En possession d'appareils distillatoires perfectionnés, le liquoriste a intérêt à ne leur confier que des matières de choix. La liqueur vaudra ce qu'auront valu l'alcool employé, les substances aromatiques mises en contact avec lui et dont l'ensemble constitue l'alcoolat, la qualité du sucre, celle des colorants. La préparation raisonnée des alcoolats, leur mélange judicieux, leur dosage, sont le secret de chaque fabricant. C'est l'alcoolat qui fait le triomphe des grandes marques et les rend inimitables.

Il était de tradition, autrefois, qu'un fabricant de liqueurs fût, en même temps, confiseur. Il vendait, dans le même local, des liqueurs, des fruits confits, des dragées, du chocolat, ainsi que des préparations spiritueuses. Cette dualité dans le métier était signalée encore, vers le milieu du siècle présent, comme se présentant *assez souvent,* puisqu'elle fait l'objet d'une constatation dans les rapports du jury mixte international de l'Exposition universelle de Paris en 1855.

Aujourd'hui, la fabrication tend à se spécialiser. Le liquoriste ne s'occupe guère plus que de ce qui rentre dans le champ d'expérience qui correspond au nom de sa profession. Il fabrique toutefois, en dehors des liquides relevant de son industrie, des sirops ainsi que des fruits au sirop et à l'eau-de-vie : cerises, prunes, etc.

Rentrent également dans le domaine du liquoriste la fabrication des kirshs ou eaux-

[1] Cette même Encyclopédie nous apprend que les distillateurs se constituèrent en communauté en 1699.

de-vie de cerises, ainsi que la distillation des prunes qui donnent un alcool apprécié. Ajoutons que, depuis la vogue des quinquinas, entrés décidément dans la grande consommation, notre industrie s'efforce d'offrir au public des préparations agréables au goût et réparatrices comme action.

La propension toujours plus grande du public vers l'alcool, propension qui semble fatale et paraît défier tous les remèdes, devait amener une évolution nouvelle de notre industrie correspondant aux exigences d'une habitude entrée désormais dans les mœurs. Plusieurs fois par jour, le matin et le soir, avant et après les repas, il est d'usage de consommer soit des apéritifs à base d'alcool ou à base de vin, soit des liqueurs. Il y a encore cinquante ans, la consommation de ces liquides était relativement restreinte; on sait ce qu'elle est devenue depuis.

L'habitude des apéritifs a multiplié, en France, les préparations de ce genre. On boit des absinthes blanches ou colorées, des bitters, des amers, etc. Ces spiritueux sont consommés mélangés d'eau et additionnés soit de sirop, soit de sucre, que l'on fait fondre au moment de l'absorption de la boisson. On boit également des apéritifs à base de vin, comme le vermout, le byrrh, le quinquina, etc.

Pour la fabrication des liqueurs (apéritifs, spiritueux divers), les usines abondent dans notre pays. On les rencontre un peu partout sur toute l'étendue du territoire.

Voici les centres producteurs les plus importants: Paris et ses environs (Charenton, Conflans, Alfort, Saint-Denis, Pantin, Saint-Mandé), Lyon, Marseille, Bordeaux, Fécamp, Périgueux, Voiron, Grenoble, Vienne, Pontarlier, Rouen, Angers, Saumur, Limoges, Dijon, etc.

L'Algérie marche résolument en avant et ne cesse de développer sa production. Elle fabrique des liqueurs courantes. Elle cherche et elle innove. Philippeville a inventé un amer.

La Martinique, la Guadeloupe, la Réunion font des liqueurs avec des fruits et des végétaux aromatiques particuliers au sol et au climat de ces îles, qui nous donnent, en outre, des tafias et des rhums très estimés.

Si nous passons à l'étranger, nous signalerons tout d'abord la Hollande comme le pays qui, par l'excellence de ses curaçaos, tint longtemps le premier rang pour la fabrication des liqueurs de ce genre. Faire aussi bien paraissait difficile et pendant de longues années les curaçaos hollandais primèrent, sur tous les marchés, les marques qui essayaient de rivaliser avec eux. Cette situation, qui nous laissait dans un état d'infériorité, s'est modifiée à notre avantage depuis quelque temps. Certaines maisons françaises ont réussi, grâce à leurs efforts et aux soins apportés à la fabrication du curaçao, à produire des qualités égales et même supérieures aux meilleures qualités des Pays-Bas. Amsterdam, Rotterdam, Groningue font des curaçaos et autres liqueurs; Skiedam est la patrie du fameux genièvre qui porte son nom.

L'Allemagne produit des kirschs; Turin fournit des quantités considérables de vermout; la Russie est le pays d'origine du kümmel; la Suisse fabrique des absinthes; l'Espagne des *anisados;* la Grèce du mastic; la Suède et la Norvège des punchs à l'arac.

C. F. E.

Les végétaux aromatiques dont l'industrie des liqueurs fait usage sont assez nombreux. Ils sont, en partie, d'origine étrangère. La *vanille* la plus employée nous vient des îles de la Réunion, des Seychelles, de Madagascar; la meilleure, qui est en quantité moindre, est importée du Mexique. La *badiane,* dont on fait une consommation considérable, est un produit de la Chine et du Tonkin. La badiane du Japon étant vénéneuse est d'un emploi prohibé. La Russie et l'Espagne nous envoient des anis qu'en raison de leur bas prix on emploie spécialement pour la fabrication de l'absinthe; mais il est juste de reconnaître que les anis de la meilleure qualité nous sont fournis par la *Touraine* et par le *Tarn,* sous le nom d'anis de Tours et d'Albi. Le *cumin* est originaire de Malte et de la Thuringe. Les *girofles* nous arrivent en grande quantité de Zanzibar, de Madagascar, de La Réunion, de même que nous recevons les *muscades* des îles Néerlandaises. Dans l'île de Ceylan, Colombo est le port qui nous expédie le plus de *cannelle*; la plus commune nous vient de Chine. Nous tirons les *cardamomes* principalement des Indes anglaises, et les *cacaos* de Puerto Cabello, de Caracas, de Trinidad et de l'Amérique du Sud qui en produit un peu partout. Les *zestes* de *citrons* et d'*oranges* employés à l'état frais pour bénéficier de toute leur essence, sont enlevés aux fruits qu'ils recouvrent et qui nous viennent d'Espagne et d'Algérie. Les *écorces d'oranges amères* les plus fines se trouvent, en faible proportion il est vrai, dans l'île de Curaçao; mais on les tire aussi d'Haïti et des Alpes-Maritimes. Les *feuilles d'absinthe* les plus appréciées sont ramassées sur la frontière Suisse; toutefois, les environs de Paris en produisent de grandes quantités pour la fabrication des absinthes commerciales courantes. Sont aussi de provenance exotique : l'*iris,* qui nous vient d'Italie; le *quinquina calisaya,* le meilleur, de Java; les *thés* de Chine et de Russie, etc.; cependant la *menthe,* la *coriandre,* les *baies de genièvre,* la *mélisse,* le *fenouil,* l'*angélique* et autres substances à saveur aromatique se récoltent sur notre sol. On trouve ausi, en Provence, des *amandes douces et amères,* des *noyaux d'abricots,* les *eaux distillées de roses,* de *marasque,* de *laurier cerise,* etc.

L'EXPOSITION CENTENNALE.

Une petite maison à auvents, comme il devait s'en trouver vers la fin du XVIIIe siècle, « en la ville, fauxbourgs et banlieue de Paris » abrite l'Exposition centennale. On entre d'abord dans une boutique d'épicier-apothicaire, on passe ensuite dans le laboratoire d'un distillateur, lequel laboratoire communique avec un troisième local où l'antique confiserie est représentée par les ustensiles qui servaient autrefois à fabriquer les dragées ou autres sucreries.

Ce voisinage, cette cohabitation de plusieurs professions, s'explique par ce fait qu'au bon vieux temps la tendance aux spécialités ne s'affirmait pas comme aujourd'hui. On était à la fois vinaigrier-saucier-moutardier, épicier-confiturier, limonadier-distillateur, épicier marchand d'eau-de-vie. Il n'y a pas si longtemps encore, quarante ans à peine, que la plupart des liquoristes étaient aussi des confiseurs.

Entrons dans cette maison où, sur une de ses façades, en guise d'enseigne, on lit ces lignes suggestives : « Toutes sortes de confiture, tant sèches que liquides, compostes, fruits et salades au sucre, dragées, massepins, darioles, breuvages délicieux et autres délicatesses de bouche. »

Courte visite chez l'épicier-apothicaire. Des cordons de plantes médicinales ou aromatiques festonnent les auvents de sa boutique. A l'intérieur, rangés sur des étagères, de vieux bocaux en faïence ont contenu jadis des câpres-capottes, de l'opiat, des moutardes, du tabac, des pilules, etc.

Passons rapidement pour pénétrer dans le laboratoire du distillateur qui intéresse plus particulièrement notre classe.

Nous avons eu l'honneur d'offrir au Comité d'installation, pour être exposés, deux alambics datant de la fin du siècle dernier. Chacun d'eux se compose d'une cucurbite, d'un bain-marie et d'un chapeau ou chapiteau. A cette époque, il n'était pas encore fait usage du col de cygne. La cucurbite et le bain-marie affectent la forme adoptée aujourd'hui; seul le chapiteau diffère du type actuel. Il a la forme d'un cylindre fortement renflé dans le milieu; il est ouvert à sa partie supérieure. Dans l'intérieur se trouve un cône creux, ouvert à la base et hermétiquement clos au sommet. Son cercle inférieur est soudé aux parois du chapiteau; il communique directement avec le bain-marie; c'est du reste dans ce cône que se produit la condensation des vapeurs alcooliques. L'espace libre entre le cône et les parois du chapiteau sert de réfrigérant; l'alcool est recueilli par un orifice pratiqué sur l'un des côtés du cône. Le lutage se fait à la pâte. Les poids de pierre servent de contrepoids pour soulever les chapiteaux afin de permettre le nettoyage des appareils.

On le voit, ce n'était plus l'enfance de la distillation; notre art grandissait et arrivait à sa période d'adolescence, si nous pouvons nous exprimer ainsi.

Dans le laboratoire, nous remarquons une rangée de vieilles bouteilles, de formes diverses, en verre et en métal, alignées sur une étagère. Elles sont vides et le parfum des liqueurs jadis enfermées dans leurs flancs s'en est allé aussi. Il est regrettable qu'aucune étiquette n'adhère encore à quelques-unes de ces vénérables fioles. L'étiquette est un document comme un autre. Elle rappelle tantôt un nom de fabricant, tantôt une appellation parfois curieuse du produit, et, si quelque dessin s'ajoute à ces premières indications, la voilà entrant dans l'iconographie et, par cela même, doublement recherchée.

Jetons un coup d'œil sur le troisième local où, entre autres choses, l'on voit des branlantes à pilules et à dragées, des mortiers à chaufferettes, des moules à chocolat d'où sont sorties des pastilles historiques célébrant le couronnement de Charles X ou la bataille de Navarin.

LE MOTIF PRINCIPAL.

La Classe 61 occupait, au Champ de Mars, une partie de l'immense vaisseau réservé à l'alimentation et à l'agriculture.

Une décoration fort riche et très heureuse servait, en quelque sorte, de portique à l'exposition des produits et des appareils de notre classe. Elle symbolise la Distillerie. C'est une conception de haut goût qui se distingue par une entente parfaite du sujet. Cette œuvre originale et d'un rare sentiment artistique a pour auteur M. Courtois-Suffit, architecte du Gouvernement (diplômé).

Au-dessous de la voussure or et rouge qui orne magnifiquement la partie supérieure, dans une baie cintrée, une pittoresque composition rappelant le décor du 1er acte de *Faust,* l'opéra de Gounod, attire tous les regards. Sous une voûte à peine éclairée, d'où pend un crocodile empaillé, dans un cabinet encombré de cornues et d'ustensiles aux formes surannées, un mannequin représente le docteur Faust, en robe rouge, assis devant sa table de travail, le front penché sur son livre, scrutant les problèmes insolubles qui ont fait le désespoir de sa vie :

J'ai tout appris et ne sais rien encore.

C'était l'époque où l'alchimie ouvrait aux recherches des horizons nouveaux, époque troublée où, de peur du bûcher, la science se cachait.

Antithèse triomphante! Sous ce tableau, en un contraste voulu, s'étagent, dans un ingénieux groupement, les appareils les plus récents employés par la distillerie moderne et les cuivres rutilants des alambics, des colonnes de rectification, des cols de cygne, jettent, dans la libre lumière, leurs reflets éclatants et nous ramènent aux conquêtes industrielles du jour.

Voilà l'idée générale qui se dégage du motif principal qu'agrémentent de fort jolis détails. Ce sont des niches treillagées où se trouvent rangés d'antiques appareils; dans les treillages, des fleurs.

La base repose sur de solides assises figurées par des foudres avec leurs cercles. Des escaliers, s'entrecroisant comme dans un labyrinthe, mais dans un labyrinthe où l'on se retrouve, partent de là pour aboutir au premier étage et déboucher au centre de l'exposition de la classe (section des liqueurs, alcools et apéritifs).

Dans les parties basses du motif, l'ornementation emprunte une note charmante. Les fruits dont on distille la pulpe, ceux auxquels on emprunte le parfum de leur peau, sont accrochés en bouquets aux surfaces inférieures ou grimpent en guirlandes le long des escaliers, accompagnant le visiteur. Il y a là des raisins, des cerises, des citrons, des oranges, etc.

Au-dessus de l'arcade centrale, un cartouche contient la reproduction agrandie d'un

jeton de présence de l'ancienne communauté des distillateurs marchands d'eau-de-vie. Ce jeton, d'un réel intérêt, a été copié sur l'original que possède M. Hartmann, président du Comité d'admission et d'installation de la classe. Le roi saint Louis[1] est à genoux, tendant les mains devant la colombe symbolique représentant le Saint-Esprit. L'oiseau descend des nues au-dessus d'un alambic posé à terre, en face du monarque agenouillé. En exergue : *Totum in spiritu, in corpore nihil.*

Il nous reste à parler, et nous le ferons avec le désir de rendre justice au talent et aux efforts d'un statuaire de valeur, M. Gustave Michel, des deux grandes figures qui se détachent des angles et complètent harmonieusement l'œuvre de M. Courtois-Suffit.

A droite, un jeune homme robuste symbolise l'*Alcool.* Le geste vif, l'œil vainqueur, il lève son verre en regardant du côté de la jeune femme qui personnifie la *Liqueur.* Celle-ci est à gauche. Elle lève aussi sa coupe, mais chez elle le mouvement est plein de langueur et de grâce. Ses yeux souriants caressent du regard la liqueur de rubis ou d'émeraude où ses lèvres viennent de tremper, source de sensations délicieuses, évocatrice de rêves charmants. Aux pieds de chacun de ces deux personnages, un enfant est assis, gros et joufflu.

M. Gustave Michel, pressé par le temps (*la commande définitive ne lui fut faite que le 30 janvier 1900*), fit l'impossible pour mener à bien le travail qui lui était confié. Le plâtre manquait! On en avait fait partout une si prodigieuse consommation! L'intervention de M. Courtois-Suffit fut souvent nécessaire pour s'en procurer. Les figures terminées, il restait encore à faire le décor de ces groupes qui, dans l'ensemble riche et colorié du motif, ne pouvaient rester blancs. Mais là la difficulté était insurmontable. L'heure de l'inauguration avait sonné. Les échafaudages devaient disparaître, et, si l'on songe que le plâtre frais ne se prête pas à la peinture, on comprendra les regrets de l'artiste forcé de faire, à la hâte, une simple patine gris et or avec de la gomme laque, de la poudre de bronze et de l'or en feuilles.

Quoi qu'il en soit, les groupes de M. Gustave Michel étaient très réussis, et nous sommes heureux de nous faire ici l'écho des appréciations flatteuses qui, de tous côtés, ont confirmé la nôtre.

[1] Le roi saint Louis était patron de la confrérie du Saint-Esprit annexée à la communauté des distillateurs marchands d'eau-de-vie. Cette confrérie existait dès 1676.

LE LABORATOIRE MODÈLE.

Les appareils de fabrication dont nous avons parlé dans la description du motif principal et qui, opposés au vieil outillage du moyen âge, soulignent l'intention de l'architecte, ne sont pas les seuls que nos constructeurs aient exposés. Ces appareils rentrant dans la Classe 55 échappent à notre examen.

Pénétrons dans le laboratoire modèle dont l'organisation est due à l'initiative des membres du Comité d'installation.

Ce laboratoire modèle s'ouvre derrière le motif principal. Il est installé au rez-de-chaussée, immédiatement au-dessous de la galerie où se développe l'intéressante et très belle exposition des liqueurs.

Si les distillateurs qui faisaient usage, il y a cent ans, de l'outillage suranné que l'on voit à l'exposition rétrospective, si ces distillateurs — disons-nous — nos confrères d'alors, revenaient à la vie et qu'ils visitassent l'exposition, reconnaîtraient-ils dans nos appareils d'aujourd'hui les dérivés de ceux dont ils se servaient jadis? C'est douteux.

Le progrès a marché. La vapeur employée comme chauffage, la canalisation servant de chemin à cet agent, l'adoption du basculement par la vapeur, l'usage des rectificateurs à colonnes ou sphériques, la tuyauterie nécessaire à l'emploi de l'air comprimé, etc., ont modifié la forme des anciens appareils. Des dispositions nouvelles sont tous les jours adoptées, modifiant incessamment les précédentes, ajoutant des perfectionnements aux perfectionnements déjà acquis.

L'alambic pour la fabrication de l'absinthe que l'on voit dans le laboratoire modèle est un des types les plus ingénieux qui aient été construits jusqu'à présent par la maison Egrot et Grangé. C'est un alambic et un colorateur jumeaux avec récipients de distillation permettant de produire sans interruption l'absinthe et de la colorer en même temps. L'absinthe blanche recueillie dans un des récipients placés sous le réfrigérant est envoyée par la pression d'air dans le colorateur. La macération terminée, l'absinthe colorée coule dans l'autre récipient à esprit, d'où la pression d'air l'expédiera par une tuyauterie dans les foudres de réserve. Deux rectificateurs sphériques sont adaptés au sommet du réfrigérant et obligent les petites eaux trop faibles et insuffisamment épurées à rétrograder dans l'alambic.

En bordure et sur les côtés du laboratoire modèle, divers exposants présentent des moulins à écraser les pulpes, des appareils à rinçage et à bouchage, d'autres servant à la mise en bouteilles et qui, réglant automatiquement la contenance, suppriment le coulage. D'un volume généralement restreint, ces petits appareils, dont l'utilité est patente, constituent le complément indispensable de toute exploitation bien comprise. Enfin, des spécimens de tonnellerie flanquent à droite et à gauche le laboratoire.

LA CLASSE 61.

L'exposition des liqueurs, sirops, spiritueux et apéritifs divers, occupe la galerie supérieure.

D'élégantes vitrines, perpendiculairement établies et d'un style uniforme, renferment les nombreux produits qui sont la gloire de la distillerie française.

Les boiseries sont de couleur claire, d'un vert d'eau d'une tonalité très douce. Ajourées comme une guipure, des palmettes courent au-dessus des vitrines en guise de couronnement. A la base de chacune d'elles un fleuron rappelle le fond d'une futaille avec ses traverses en saillie.

Les exposants sont en nombre considérable. Notre industrie a, ici, la plupart de ses représentants les plus autorisés.

Paris a obtenu deux grands prix attribués :

L'un à la maison Dubonnet, pour son quinquina universellement connu ;

L'autre à la maison Legouey et Delbergue (une des plus réputées et des plus anciennement connues dans la distillerie parisienne), pour l'ensemble de ses produits.

Ces hautes distinctions sont la légitime récompense des constants efforts de ces deux maisons.

Voici MM. Cusenier et Cie (Paris et succursales en province et à l'étranger), dont la marque est appréciée dans le monde entier. Cette maison expose parmi ses liqueurs, de qualité irréprochable, un produit particulier, l'*absinthe oxygénée,* dans laquelle se trouve incorporé, par des procédés scientifiques spéciaux, le gaz par excellence essentiel à toute vie. C'est une innovation très heureuse à laquelle le public a fait le meilleur accueil.

M. Albert Colas (Paris) présente une absinthe supérieure qu'il dénomme *absinthe monopole* et un *quinquina coca* exempt d'alcool qui rivalise avec les meilleures préparations du même genre où ces deux puissants toniques se trouvent associés.

Parmi les absinthes de choix, celle qui porte le nom de la maison Premier fils, de Romans, a acquis une vogue méritée.

MM. Hartmann et Cie, de Paris, ont créé une spécialité, *la Visitandine,* qui a pris un rang des plus enviés parmi les liqueurs de luxe. Citons aussi leurs *kola* et *coca Maurice,* leur *quinquina des Célestins,* etc.

En lançant dans la consommation sa liqueur *le Goudron,* M. Clacquesin-Lefèvre (Paris) a résolu le problème difficile de rendre agréable au goût une substance qui, toute saine qu'elle est, paraissait rebelle à ce résultat.

Mentionnons encore MM. Guy et Grasset, dont la maison compte parmi les plus vieilles et les plus connues de Paris; M. Th. Duhamel, de Paris, dont la vitrine contient toutes sortes de liqueurs logées dans de superbes bouteilles; inutile de dire que

le contenu fait honneur au contenant; M. Mouchotte, distillateur-liquoriste, à Saint-Mandé (Seine), propriétaire d'un véritable établissement modèle.

M. A. Delanne, à Seclin (Nord), dirige, avec une rare compétence, une distillerie d'où sortent des alcools industriels extra-neutres.

Mme veuve Ch. Dècle, de Rocourt-Saint-Quentin (Aisne), fabrique supérieurement, avec les méthodes scientifiques les plus récentes, des alcools purs pour la préparation des eaux-de-vie et liqueurs fines.

Dans une des allées figurées par l'alignement des vitrines, MM. Delisy et Doisteau, distillateurs et rectificateurs d'alcool, mettent sous les yeux du public le plan en relief de leur établissement de Pantin. Rien n'est plus intéressant que cette réduction lilliputienne d'une grande usine. C'est tout un petit monde que cette agglomération de bâtiments divers, entrepôts, laboratoire, bureaux, écuries.

Signalons, parmi les distillateurs-liquoristes, MM. Deux et Leharle, de Paris, qui nous présentent leurs produits dans une vitrine coquettement disposée.

Citons aussi, parmi les industriels de la même catégorie : MM. Triconnet, Bourcier frères, Pelletier, Lamiral, de Paris; Thiel, de Nice, avec son délicieux *amara Blanqui;* Dumas-Fillon, de Lyon; Genestine, de Clermont-Ferrand; Martin et Grellet, de la même ville; Lemétais, de Fécamp; le docteur Pernet, d'Aillevillers, et Peureux, de Fougerolles, dont les kirschs flattent si agréablement le palais; Villegoureix, l'aimable directeur de la Distillerie du centre, à Limoges; Blanchard et Cie, de Rochefort-sur-Mer; Galland neveu, de Vienne; Coulon (Charles), du Havre, et Colin, de Bordeaux, tous les deux grands importateurs de rhum.

N'oublions pas les vermouts Chappaz, de Béziers, d'une franche tenue, et ceux non moins réussis de M. Richard fils, de Chambéry.

Si nous passons aux expositions d'ensemble, nous rencontrons la collectivité des distillateurs angevins, organisée par notre collègue du Jury, M. Cointreau, dont le *curaçao triple sec* est répandu un peu partout en France et à l'étranger et auquel on doit la rénovation d'une ancienne liqueur originaire de l'Anjou, le *guignolet.* Un autre membre, M. Guery, nous montre, parmi d'autres spécialités, un *cherry-brandy* qui est en train de faire son chemin.

Nous rencontrons aussi la collectivité des distillateurs de la Seine-Inférieure, où MM. Leblond fils aîné et Cie tiennent une brillante place avec leurs liqueurs et fruits à l'eau-de-vie admirablement préparés et d'une parfaite exquisité. M. Levillain fils aîné en occupe une autre non moins remarquable, avec un *sirop rémois mousseux et pétillant* et son *Excelsior punch.*

Notons la collectivité des distillateurs de la Haute-Saône, présentée par nos aimables collègues, MM. Peureux, conseiller général, et le docteur Pernet. Les kirschs de ce département soutiennent la comparaison avec les kirschs du Jura et de la Forêt-Noire.

Gardons-nous d'oublier la collectivité de Dijon. C'est là que se perpétue la vieille et légitime renommée des cassis. Parmi les bonnes marques, celles de MM. Fontbonne et fils.

Au centre de la galerie, le Comité d'installation de la classe a établi un comptoir où sont vendus au public les divers échantillons de produits fabriqués dans l'intérieur du local affecté à la Classe.

La disposition par vitrines n'a pas été adoptée par tous ceux qui ont participé à cette magnifique manifestation de notre industrie. Plusieurs de nos confrères ont fait établir des installations particulières dont le cachet artistique ajoute à la splendeur de l'Exposition.

C'est ainsi que MM. Violet frères, fabricants du *byrrh,* à Thuir (Pyrénées-Orientales), abritent sous les ors et les peintures d'un joli pavillon le plan en relief de leurs importantes usines. Des rameaux de vigne, aux grappes mûres, mêlent leurs guirlandes à l'ornementation. Cette décoration agreste n'est pas là sans raison. Elle indique que le vin est la base de ce fameux apéritif. Détail charmant : de petites lampes électriques éclairent, dans la maquette, l'intérieur des bâtiments et donnent comme une illusion de vie à cette minuscule ruche humaine.

Parler de l'anisette Marie Brizard et Roger, de Bordeaux, c'est évoquer le souvenir de plus d'un siècle de notoriété et de succès.

Le pavillon du *Saint-Raphaël quinquina* affecte la forme d'un porche d'angle. Sous ce porche, d'une conception très originale, un petit salon fort élégamment décoré est pourvu d'un comptoir, d'étagères et de sièges. Le pilier saillant se termine, triomphalement, par une gigantesque bouteille de ce vin célèbre.

A son tour, le *quinquina Dubonnet* a tenu à faire une installation digne de son grand renom. C'est un magnifique pavillon dans lequel on se promène comme dans un salon. Des peintures remarquables décorent, à droite et à gauche, les deux panneaux extérieurs.

Sur celui de gauche, un vélite romain, soldat solide, est assis à l'ombre d'un arbre qui ne peut être que celui qui donne la précieuse écorce d'où le quinquina est tiré. Le guerrier a ôté son casque et se repose. Il va porter une coupe à ses lèvres, mais ses yeux sont fixés sur une femme nue, assise près de lui et personnifiant la Vérité. Celle-ci tient d'une main un miroir; de l'autre, elle désigne une banderole où sont écrits ces mots : *Le quinquina Dubonnet donne force et courage.* Cette jolie toile est signée Bourgounieu.

La composition du tableau de droite nous ramène à un sujet plus moderne, aimablement traduit par le pinceau de M. Georges Claude. Deux jeunes femmes sont assises, toujours au pied de l'arbre auguste. L'une, brune, vêtue de rose, la gorge et les bras nus, tient d'une main un flacon, de l'autre un verre plein du liquide fameux; la seconde femme est blonde et allaite un enfant. Au-dessus de ce groupe, une banderole s'enroule dans le feuillage. On y lit : *Le quinquina Dubonnet donne jeunesse et santé.*

Près de là, le kiosque de l'*amer Picon,* au dôme surmonté d'un croissant, rappelle le pays originaire de cette marque, l'Algérie.

Dans une sorte d'hémicycle conçu dans le genre antique, la maison Muraour, de Grasse, a placé ses eaux de fleurs d'oranger.

Plus loin, l'installation de la maison Requier frères, de Périgueux, attire tous les regards. Une statue personnifiant la *Gauloise* s'élève toute blanche. C'est une jeune et belle femme debout sur un dolmen. Elle est couronnée de feuilles de chêne. Ses cheveux nattés tombent sur ses épaules. La main gauche tient une fleur de verveine; le bras, en un geste très pur, très harmonieux, s'avance. De la main droite, où brille la faucille d'or, elle relève un coin de son péplum, dont les plis retiennent toute une moisson de plantes odorantes. Quelques-unes s'échappent et roulent à terre.

La *Gauloise* est une œuvre de belle allure, fort bien traitée, qui fait le plus grand honneur à M. Ducuing, statuaire. L'artiste a rêvé d'une druidesse, moins farouche que les prêtresses de ce nom, marchant dans les fleurs et cueillant, l'œil serein, les mains vierges de sang, les plantes qui doivent parfumer les lèvres et les cœurs. Sa *Gauloise,* ainsi comprise, ainsi rendue, est parfaite de lignes, d'expression et de charme.

La vitrine isolée de MM. Moineaux et Bardin (ancienne maison Duval) mérite qu'on s'y arrête. On y rencontre des liqueurs fabriquées avec le plus grand soin, ainsi que des fruits à l'eau-de-vie de toutes sortes.

M. Mugnier, de Dijon, à la tête d'un établissement supérieurement outillé, présente, entre autres produits, son excellent *cassis de la Côte-d'Or.*

La maison Dulac et Cie, de Paris, considérable et considérée, étage toute une série de liqueurs variées : vins de liqueurs, sirops, fruits, etc.

M. Simon aîné, le très habile distillateur de Chalon-sur-Saône, a su faire, avec sa *fine abricot Simon,* son *cherry-brandy,* sa *prunelle,* autant de choses exquises.

Les chefs de toutes les maisons indiquées ci-dessus ont fait partie du Jury. Ce sont, presque tous, des vétérans de notre industrie, dont les brillants états de service parlent plus éloquemment que les quelques lignes que nous venons de consacrer à chacun d'eux. Quant aux autres maisons exposantes, très nombreuses, comme on le sait, il ne nous est pas possible de les citer, quelque désir que nous ayons de le faire et parce qu'une pareille liste dépasserait le cadre de notre rapport. Leurs produits ont été examinés par le Jury et récompensés suivant leur mérite. Nul n'applaudit plus que nous et de meilleur cœur aux succès remportés par nos confrères, inscrits, du reste, au palmarès et dont les diplômes consacrent les victoires.

FRANCE.

L'imposant groupement des produits de la Classe 61 témoigne hautement en faveur de la distillerie française. Personne ne contestera que l'industrie des alcools et des liqueurs ne soit bien aujourd'hui un facteur puissant de la prospérité publique. Elle représente une grande part de l'activité, de l'intelligence et de la richesse nationales. Pour elle et par elle l'agriculture, la construction des appareils, la verrerie, l'industrie des transports, celle du bâtiment, etc., reçoivent incessamment l'impulsion qui met en mouvement des forces productives considérables, en circulation de nombreux capitaux.

Par ses envois à l'étranger, elle porte le renom de nos produits dans les contrées les plus lointaines, propageant les marques célèbres de France, faisant œuvre patriotique aussi. N'est-ce pas un peu du génie de notre pays qui se mêle à toutes ces bonnes choses et fait ainsi le tour du monde?

Depuis une vingtaine d'années, la distillerie française a vu son importance s'accroître à l'intérieur du pays, son renom grandir à l'étranger. Aussi bien les fabricants d'alcools que les liquoristes, tous ont lutté pour assurer à leur industrie la place prépondérante qu'elle a conquise.

Nos usiniers, qui travaillent en grand les substances d'où sont tirés les alcools d'industrie[1], se servent d'appareils de distillation et de rectification qui ne laissent rien à désirer sous le rapport du perfectionnement. D'autre part, les liquoristes ont marché, eux aussi, dans la voie du progrès. Dans les maisons importantes, l'outillage, un outillage de choix, défie toute comparaison. Ici, la machinerie est commandée par l'électricité; là, par l'air comprimé. Ces perfectionnements assurent la régularité et la célérité de la manipulation.

La coloration et le filtrage jouent un rôle important dans l'art du liquoriste. Selon les matières employées, les liqueurs apparaîtront avec ces robes d'or et d'émeraude qui flattent l'œil et prédisposent à la dégustation.

Il n'est pas jusqu'au rinçage et à l'embouteillage qui n'aient bien leurs appareils spéciaux fonctionnant automatiquement.

Mise enfin en bouteille, bouchée, étiquetée et capsulée, la liqueur est livrée au commerce. Elle passe donc, avant d'arriver sur nos tables, par une série d'opérations multiples, parfois délicates, toujours laborieuses, dont le consommateur est loin de se douter.

Signalons un progrès aujourd'hui général : il s'agit de la substitution de la vapeur au feu nu pour la distillation.

[1] On trouvera à l'historique par lequel s'ouvre notre rapport des renseignements sur les matières premières employées dans la grande distillerie, leur provenance, etc.

Constatons que le commerce des alcools et des liqueurs est très florissant et constitue pour l'État une source immense de revenus, puisqu'il représente le sixième du budget national.

Cependant les charges fiscales qui pèsent sur lui ne sauraient être augmentées encore. Les épaules les plus solides fléchissent, on le sait, sous les faix écrasants, et pour nous une aggravation de taxes excéderait nos forces. Notre industrie succomberait ou tout au moins recevrait une atteinte funeste si le projet de loi concernant la réforme de l'impôt sur les boissons venait à nouveau devant le Parlement et était adopté par lui. Cette réforme, en surélevant les droits sur les alcools et en frappant les liqueurs d'une surtaxe de fabrication, favoriserait indirectement l'introduction en France des essences, préparations artificielles, chimiquement obtenues et dangereuses pour la santé publique. Présentées sous un petit volume de façon à donner moins de prise à l'application des droits d'entrée, c'est-à-dire à une tarification correspondante à leur degré d'action, ces essences seraient infailliblement adoptées, et dans une mesure à peu près générale, par la fabrication qui verrait, dans leur emploi, le moyen d'éluder l'impôt énorme qui la guette.

Cette adoption aurait pour résultat de compromettre l'hygiène, de fausser le goût du public, de ruiner la réputation des produits français, sans compter que le Trésor, en croyant créer à son profit de nouvelles ressources, n'aurait fait peut-être qu'une combinaison décevante.

Le phénomène le plus saillant qui se soit produit depuis 1889 est celui de la disparition de notre marché des alcools allemands. L'invasion de ces produits menaçait, en effet, de prendre des proportions effroyables, au grand profit de nos voisins, aux dépens de notre industrie, qui se trouvait cruellement atteinte. Cette disparition est la conséquence de l'application de la loi du 5 juillet 1887. Elle a été le salut pour la fabrication française ; expliquons-nous.

Les eaux-de-vie et les alcools avaient été taxés à l'entrée, par la loi du 7 mai 1881, à 30 francs l'hectolitre d'alcool pur. C'est à la faveur de ce faible droit que la distillerie allemande, produisant à outrance, introduisait chez nous les masses d'alcool que l'on sait.

On s'émut en France, en haut lieu ; la loi du 5 juillet 1887 fut élaborée et la quotité de droit portée dorénavant à 70 francs. Pour les alcools de bouche qui avaient été mentionnés dans les traités de commerce, le droit de 30 francs a continué à être appliqué. Quant aux alcools d'industrie désignés en douane sous le nom d'*alcools autres*, le droit de 70 francs résultant de la tarification nouvelle a été appliqué non seulement aux provenances des pays avec lesquels nous n'étions pas liés par un traité, mais aussi à celles originaires des pays contractants. Cette tarification a eu pour conséquence d'enrayer l'importation des produits allemands. C'est ainsi que les importations d'alcools d'industrie de provenance allemande, qui étaient encore en 1887 de 31,177 hectolitres, tombaient en 1888 à 710 hectolitres, pour ne plus représenter que le chiffre dérisoire de 2 hectolitres en 1897.

Avant d'établir par des documents la situation prospère de notre industrie, nous croyons devoir signaler un fait qui a son importance, à savoir que les grèves sont inconnues chez nous. Alors que beaucoup d'industries, comme les industries textiles, minières, du bâtiment, etc., pâtissaient cruellement de ces crises en quelque sorte périodiques, la fabrication des alcools et des liqueurs échappait à ces secousses, grâce à la bonne entente entre patrons et ouvriers.

Il est à remarquer que, malgré les surtaxes excessives qui n'ont cessé, au cours du siècle, d'accabler l'industrie des alcools et des liqueurs, les chefs d'exploitation n'ont pas diminué les salaires des ouvriers. Le travail n'a pas chômé dans la distillerie, et notre industrie florissante a continué à faire à la main-d'œuvre des conditions équitables.

ESPRITS DE TOUTE SORTE (ALCOOLS D'INDUSTRIE) ET LIQUEURS.

RELEVÉ DES IMPORTATIONS.

EFFECTUÉES PENDANT LA PÉRIODE DÉCENNALE DE 1890 À 1899.

Les chiffres qui suivent sont extraits des tableaux du commerce de la France avec ses colonies et les puissances étrangères publiés par la Direction générale des douanes.

PAYS DE PROVENANCE.	QUANTITÉS MISES EN CONSOMMATION.									
	1890.	1891.	1892.	1893.	1894.	1895.	1896.	1897.	1898.	1899.
ESPRITS DE TOUTE SORTE (ALCOOL PUR) [EN HECTOLITRES].										
Angleterre	185	152	153	"	2	4	15	6	13	12
Allemagne	145	149	70	75	505	13	4	2	4	6
Espagne	1,328	1,506	2,970	7	6	11	92	36	8	"
Autriche	2	3	1	5	1	"	"	"	1	"
Algérie	942	1,456	4,587	8,219	20,140	10,022	714	1,007	2,227	1,801
Autres pays	511	508	467	588	36	10	5	78	47	1
TOTAUX... Quantités...	3,117	3,374	8,248	8,894	20,688	10,060	830	1,129	2,350	1,820
TOTAUX... Valeurs...	130,994	177,378	371,160	426,912	786,144	362,160	29,050	56,450	117,500	91,000
LIQUEURS (EN LITRES).										
Angleterre	9,645	11,627	6,200	6,394	6,378	5,996	4,318	5,555	8,062	6,605
Allemagne	45,556	51,946	41,065	27,102	29,788	58,705	27,906	22,894	23,709	24,987
Pays-Bas	85,656	101,964	79,599	60,881	65,885	82,140	70,704	26,873	74,852	65,723
Belgique	13,618	17,059	8,543	12,995	11,612	1,180	1,250	1,435	1,386	1,709
Suisse	1,469	1,059	837	581	226	252	691	553	595	170
Espagne	15,362	14,432	6,726	5,825	6,728	4,911	5,431	3,855	4,494	3,497
Italie	2,163	3,312	1,887	17,096	2,120	1,456	1,758	1,738	6,351	1,761
Algérie	5,158	6,927	4,205	3,810	6,395	19,321	3,759	3,937	4,901	5,266
Autres pays	11,437	22,730	14,150	14,290	22,761	17,152	13,295	18,488	13,538	10,501
TOTAUX... Quantités...	190,064	231,057	163,212	148,974	151,893	160,720	128,813	135,328	137,888	120,219
TOTAUX... Valeurs...	332,614	415,903	285,621	260,705	265,813	281,260	225.423	236,824	241,304	216,394

ESPRITS DE TOUTE SORTE (ALCOOLS D'INDUSTRIE) ET LIQUEURS.

RELEVÉ DES EXPORTATIONS

EFFECTUÉES PENDANT LA PÉRIODE DÉCENNALE DE 1890 À 1899.

Les chiffres qui suivent sont extraits des tableaux du commerce de la France avec ses colonies et les puissances étrangères publiés par la Direction générale des douanes.

PAYS DE DESTINATION.	QUANTITÉS EXPORTÉES									
	1890.	1891.	1892.	1893.	1894.	1895.	1896.	1897.	1898.	1899.
ESPRITS DE TOUTE SORTE (ALCOOL PUR) [EN HECTOLITRES].										
Angleterre	137	1,827	136	46	95	130	199	1,911	929	400
Allemagne	1,364	1,037	765	1,036	666	864	666	621	626	388
Pays-Bas	766	1,149	1,416	1,206	1,148	1,156	1,195	1,350	895	770
Belgique	87	319	90	235	225	166	316	353	875	501
Suisse	66	38	185	69	46	142	59	103	168	123
Espagne	393	2,886	944	51	29	95	74	99	83	15
Italie	151	133	105	31	98	194	25	111	30	14
Turquie	341	279	47	91	75	45	45	75	41	16
Côte occidentale d'Afrique	5	2	1	"	1	"	"	"	2	"
Algérie	49,506	46,202	18,058	15,707	7,920	40,890	47,938	40,767	46,030	37,820
Tunisie	109	804	518	444	114	515	838	300	584	1,627
Sénégal	19	802	302	1,382	63	59	28	465	3,594	1,028
Établ. français côte occ. d'Afrique	128	296	80	1,111	450	156	252	137	267	322
Saint-Pierre et pêche	447	998	578	603	1,060	1,229	2,422	2,012	1,872	1,018
Autres pays	2,502	4,700	2,191	5,006	5,273	4,933	3,770	5,261	4,312	5,101
TOTAUX. Quantités	56,021	61,562	25,416	27,018	17,263	50,574	57,877	53,565	60,248	49,143
TOTAUX. Valeurs	2,520,945	2,893,414	1,397,880	1,296,883	655,980	5,871,238	2,025,695	2,678,250	3,012,421	2,457,150
LIQUEURS (EN LITRES).										
Russie. — Mer Baltique	45,722	74,827	72,927	95,450	64,593	86,972	92,522	76,002	102,371	138,209
Suède	41,273	58,772	86,682	56,385	56,886	61,440	52,535	53,610	55,330	64,646
Danemark	30,868	49,085	55,258	59,869	65,255	56,053	72,769	89,699	103,432	85,126
Angleterre	289,888	332,547	484,156	572,393	316,174	333,766	322,398	369,895	442,024	520,840
Allemagne	118,577	122,455	146,958	180,560	97,530	114,907	122,734	141,438	103,032	157,719
Belgique	137,948	134,080	83,470	70,780	85,711	69,238	67,688	39,153	91,497	81,456
Suisse	88,474	96,436	155,125	146,394	67,468	28,484	57,055	43,959	39,799	41,532
Espagne	107,062	100,044	143,023	15,859	27,649	21,114	21,188	15,500	19,811	19,686
Italie	31,345	30,700	30,605	44,750	40,532	39,162	53,352	45,202	48,865	49,800
Turquie	16,108	27,303	37,964	40,723	30,763	18,206	25,834	32,646	26,048	22,111
États-Unis. — Océan Atlantique	146,608	212,252	137,773	114,451	124,130	156,356	215,455	227,668	176,175	185,116
Mexique	66,609	66,837	102,161	48,766	39,052	39,384	56,453	55,439	65,865	67,077
Brésil	92,130	114,478	129,996	125,426	99,661	144,969	128,398	76,098	89,174	140,057
Uruguay	30,683	17,001	14,567	21,582	25,435	29,107	25,372	19,399	20,896	29,834
République Argentine	84,078	40,017	45,848	54,486	51,339	285,281	291,234	415,275	361,916	385,850
Pérou	18,909	18,298	13,424	18,752	14,582	13,974	30,873	17,646	43,348	36,970
Chili	20,802	22,608	63,509	34,704	24,995	138,782	67,314	69,229	31,278	42,453
Algérie	140,711	156,417	121,746	224,289	100,723	193,231	181,955	108,532	124,958	150,955
Sénégal	14,759	21,036	30,233	30,069	18,637	16,203	15,194	13,704	18,082	30,202
Établ. français côte occ. d'Afrique	7,352	8,850	9,837	34,613	15,309	25,796	15,994	14,961	13,871	36,516
Indo-Chine française	30,756	24,316	25,485	40,068	30,172	65,785	47,505	43,121	31,945	35,780
Zone franche	"	"	"	40,932	49,017	27,109	53,235	51,391	56,622	52,581
Autres pays	421,306	479,998	447,892	369,353	414,905	537,509	498,520	496,035	512,172	494,899
TOTAUX. Quantités	1,982,058	2,208,357	2,433,675	2,440,654	1,860,616	2,511,128	2,515,581	2,516,089	2,578,331	2,869,419
TOTAUX. Valeurs	2,973,087	3,975,043	4,258,931	4,271,145	3,256,079	4,394,474	4,402,267	4,403,156	4,512,079	5,164,594

IMPRIMERIE NATIONALE.

La production annuelle des alcools d'industrie, par nature de substances mises en œuvre de 1889 à 1899, a été comme suit :

ANNÉES.	ALCOOLS PROVENANT DE LA DISTILLATION DES			TOTAL.
	SUBSTANCES FARINEUSES.	MÉLASSES.	BETTERAVES.	
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1889	751,266	559,911	824,090	2,135,267
1890	645,255	682,573	800,982	2,128,810
1891	392,537	838,645	866,406	2,097,588
1892	366,335	902,446	854,329	2,123,110
1893	457,877	896,572	861,099	2,215,548
1894	415,795	817,525	753,508	1,986,828
1895	386,604	846,403	744,325	1,977,332
1896	416,530	863,423	544,087	1,824,040
1897	484,637	734,819	798,484	2,017,940
1898	683,566	708,270	897,542	2,289,378
1899	714,772	667,493	1,047,320	2,429,585

La parole est aux chiffres, et, dans les tableaux que nous venons de publier, ils sont de la plus grande éloquence.

Tout d'abord, la production des alcools d'industrie, qui avait faibli en 1894, 1895 et 1896, se relève et va croissant d'année en année. Les quatre cinquièmes environ de ces grandes masses d'alcool rentrent dans la consommation; le reste est employé soit dans la parfumerie, soit dans la pharmacie; une partie enfin, sous le nom d'*alcool dénaturé*, est utilisée pour divers usages industriels.

Si nous passons aux importations, nous voyons, en ce qui concerne les alcools industriels, qu'il en entre de moins en moins chez nous et que nos douanes n'ont à frapper à l'entrée que des quantités de plus en plus restreintes.

A l'article des liqueurs, l'Allemagne, la Belgique, la Suisse, etc., ont vu, depuis cinq ou six ans, fléchir le chiffre de leurs envois. Il en est de même des Pays-Bas. Cette nation, qui en 1891 faisait pénétrer chez nous jusqu'à 101,964 litres de liqueurs, ne nous en expédiait plus, en 1898, que 74,852 ; en 1899, que 65,723.

Mais le tableau le plus brillant est celui de nos exportations (liqueurs).

En 1899, 2,869,419 litres, d'une valeur de 5,164,954 francs entraient dans la consommation étrangère, soit au bénéfice de cette année 291,088 litres de plus qu'en 1898. Remarquons que, depuis 1895, le mouvement de progression n'a fait que s'accentuer.

C'est toujours l'Angleterre qui est notre meilleure cliente. A elle seule, elle nous a pris, en 1899, 580,840 litres contre 442,024 en 1898. Après elle viennent la République Argentine, qui nous a demandé l'année dernière 385,850 litres ; les États-

Unis 185,116, l'Allemagne 157,719, etc. Tous ces pays attestent, par l'importance des quantités exportées chez eux, en quelle estime ils tiennent nos liqueurs.

En résumé, la France a su conserver sa suprématie dans cette industrie de la distillation, qui touche, comme nous avons déjà eu l'occasion de le dire, à des intérêts si divers. Poussée aux limites extrêmes du perfectionnement, la fabrication française, celle qui porte les marques de nos grandes maisons, met en valeur des capitaux considérables, verse des flots d'or dans les caisses de l'État, favorise l'agriculture, et, en fournissant à l'activité nationale un aliment précieux, sert, dans la plus large mesure, la cause du travail.

416 exposants, 77 membres du Jury ou experts : 6 grands prix, 83 médailles d'or, 116 médailles d'argent, 86 médailles de bronze et 36 mentions honorables.

FRANCE ET COLONIES.

Membres du Jury ou experts	77	Médailles d'argent	158
Grands prix	10	Médailles de bronze	136
Médailles d'or	99	Mentions honorables	80

FRANCE SEULE.

Grands prix	6	Médailles de bronze	86
Médailles d'or	83	Mentions honorables	36
Médailles d'argent	116		

LES COLONIES FRANÇAISES.

Algérie. — Notre colonie de l'Algérie, cette autre France que l'on retrouve de l'autre côté de la Méditerranée, en face de nos côtes, expose ses liqueurs et ses spiritueux dans le palais officiel de l'Algérie, au Trocadéro. Ici la couleur locale abonde. Des palmiers, des bananiers, etc., décorent l'entrée de ce palais édifié dans le plus pur style mauresque, avec dômes, minaret, galeries, cours intérieures, etc.

L'abstention d'un grand nombre de bonnes maisons algériennes n'a pas donné à l'apport de la colonie l'éclat et l'importance qu'on était en droit de rencontrer. Le Jury s'est plu, néanmoins, à reconnaître les efforts tentés par la distillerie algérienne dans le but de créer une liqueur spéciale au pays, la «liqueur de mandarines», d'un goût fort agréable.

Il a été présenté une assez grande quantité d'amers bien fabriqués.

On fait quelque peu d'alcool d'industrie à Philippeville et à Alger. On y traite le maïs, l'orge, le blé; mais aucun produit tiré de ces céréales n'a été exposé. A titre d'expérience, on a soumis à la distillation l'asphodèle, la caroube, etc.

Parmi les lauréats : Gouzin (Aristide), à Sidi-bel-Abbès; Lallement (Eugène), à Oran; veuve Bouland et Flandin-Thoniel, à Tizi-Ouzou; Bastide (Léon), à Sidi-bel-Abbès; Laulagnet fils, à Aïn-Temouchent; la Société agricole et industrielle du Sud algérien, dont le siège social est à Paris; Barnaud et Benejan, à Bougie; Ayme (Eugène), à Tlemcen, etc. En résumé, 46 exposants et 46 récompenses, dont 5 médailles d'or, 9 d'argent, 14 de bronze et 17 mentions honorables, ce qui est très flatteur pour une colonie qui, certainement, aurait pu prétendre à mieux si toutes les ressources d'une industrie qui prospère et qui s'accroît avaient été mises en ligne.

Congo français. — Au Trocadéro, dans un nid de verdure, à deux pas d'une petite cascade, se trouve le Pavillon du Congo, très pittoresquement encadré.

Des eaux-de-vie fruitées, eaux-de-vie de mangues, d'ananas, d'ofoss, de papayes, etc. font partie du lot présenté par la colonie naissante. L'eau-de-vie de mangues est appelée à être une des principales productions industrielles du pays. Le manguier, en effet, y végète superbement. Il donne presque autant de fruits que de feuilles. La quantité des mangues est si considérable qu'à l'époque de la maturité elles tombent sous les arbres et pourrissent sans être utilisées.

Une mention honorable a été accordée à ces eaux-de-vie tirées de fruits particulièrement riches en principes alcooliques. C'est une industrie encore à l'état rudimentaire et qui ne s'est révélée, jusqu'à présent, que par des essais faits, à titre privé, par des particuliers

Établissements français dans l'Inde. — Un petit temple hindou, où, au milieu d'autres produits, M. D. J. Achart, directeur des jardins coloniaux de Po dichéry, expose des sirops d'acajou, d'ananas, de salsepareille, d'écorce d'orange, de hilimbi, d'hydrocotyle, etc. Ces divers produits n'ayant pas été présentés au Jury n'ont pu être récompensés.

Établissements français dans l'Océanie.— L'exposition de Tahiti voisine, dans un grand bâtiment élevé au Trocadéro, de celle de Saint-Pierre et Miquelon, de Mayotte et Comores, de la côte des Somalis, auxquelles il convient d'ajouter la collection du comte Léontieff, formée en Abyssinie. Toutes ces expositions, provenant de pays distincts fort éloignés de l'Océanie, ont des salles spéciales, mais sont réunies sous le même toit.

Dans la salle affectée aux produits de Tahiti, près du joli diorama qui nous transporte aux îles Tuamotus, MM. Kennedy et Fritch, à Thaiti, présentent des rhums. Dans le vestibule, M. Vernaudon, de la même ville, a exposé des eaux-de-vie de miel.

Le Jury a décerné une médaille d'argent aux premiers et une médaille de bronze au second.

Guadeloupe. — Des aquarelles, peintes par M. Beaudelot, représentent des spécimens de la flore très variée de ce pays.

Les rhums et tafias de la Guadeloupe ne peuvent rivaliser comme ton et finesse de fabrication avec les produits similaires de l'île sœur, la Martinique. Malgré quelques progrès, les tafias de la Guadeloupe se ressentent généralement du vieil outillage employé encore sur bien des points de la colonie.

Les liqueurs préparées avec des feuilles d'absinthe infusées ne peuvent convenir au goût du public de la métropole.

Citons parmi les usines dont les produits ont été remarqués : l'usine de MM. Souques et Cie, de M. Cordonnie, de Pointe-à-Pitre; celle de la Chambre de commerce de Basse-Terre; l'usine Beauport, à Port-Louis; celle de la Compagnie havraise, habitation la Ramée Sainte-Rose.

Les récompenses ont été ainsi réparties aux trente-deux exposants de cette colonie : 1 grand prix, 3 médailles d'or, 11 médailles d'argent, 8 médailles de bronze et 6 mentions honorables.

Guinée française. — Dans le pavillon en rotonde de la Guinée française, l'attention du Jury a été appelée sur des bouteilles d'*Extrait concentré de kolas frais,* exposées par M. V. Gaboriaud, de Konakry.

M. Gaboriaud ayant été désigné comme membre du Jury de la Classe 37, son produit a été placé hors concours.

Guyane française. — Les productions du pays ornent le pavillon. Dans la catégorie qui nous occupe, signalons les rhums et tafias de la colonie pénitentiaire, qui ont obtenu une médaille de bronze.

Indo-Chine. — La note exotique abonde dans la pagode à la décoration étrange, qui abrite l'exposition de cette colonie.

Sont exposées des eaux-de-vie de tamarin. Ces eaux-de-vie sont, en général, des produits chinois importés de Chine en Indo-Chine et que boivent les Célestes établis dans cette partie de l'Asie. Les alcools de riz, consommés par les indigènes, sont de fabrication locale. Ils sont exploités, en régie, par l'État. Des échantillons de ces alcools ne figurent pas dans le pavillon.

Un seul exposant, présente de la *crême de Combara* et une eau-de-vie de tamarin; le Jury lui accorde une mention honorable.

Madagascar et dépendances. — L'exposition de la colonie se trouve dans les galeries circulaires du panorama, place du Trocadéro.

Au deuxième étage, quelques échantillons de rhums : *de la Providence,* Delacre, à Ambalalina; rhum naturel de MM. Seurin frères et Cie, de Tananarive.

Un indigène malgache, Razafidramonbo, distillateur à Mandrarigo, expose du *tcaka malgache.*

Trois exposants : une médaille d'argent, une médaille de bronze et une mention honorable.

Martinique. — Fort belle exposition. La Martinique soutient l'ancienne réputation de ses rhums. Les liqueurs de *Schrublé* ressemblent au punch au rhum, les curaçaos sont fins et bien fabriqués. Les liqueurs de fruits sont généralement trop sucrées pour le goût de la métropole. Qelques-unes, comme celles d'oranges amères, de pamplemousses, ne nous paraissent pas destinées à avoir du succès en France.

La palme est aux rhums, et, justement méritée, elle revient de droit à ces excellents produits.

La Martinique avait quarante-cinq exposants : elle a obtenu : 4 médailles d'or, 12 médailles d'argent, 13 médailles de bronze et 12 mentions honorables.

Mayotte et Comores. — Les tafias de Mayotte soumis à l'appréciation du Jury ont été reconnus de bonne qualité. Ils ont été présentés sous ce titre : *Tafia de Combani 1896.*

Un seul exposant, sous la raison sociale Marquis de Faymoreau d'Arquistal et Mazaré, reçoit une médaille d'argent.

Nouvelle-Calédonie et dépendances. — Une vaste salle avec un plan en relief au 1/40.000e de notre possession de l'Océan Pacifique. Ce plan ne mesure pas moins d'une quinzaine de mètres de long.

L'industrie des rhums et des liqueurs est de date récente. Résultats déjà appréciables : M. Bernheim (Lucien), à Nouméa, produit des rhums qui ne sont pas sans mérite. M. Dupuy, à Nouméa, fait des liqueurs de papaïne, de mangue, de takata, de citronnelle; ces liqueurs, préparées avec des fruits récoltés dans la colonie, sont bien

distillées, mais elles ne peuvent servir que pour la consommation locale. A citer encore l'Administration pénitentiaire (internat agricole de Néméara), pour ses diverses eaux-de-vie de café, d'oranges, de miel, ainsi que MM. Villaz frères, à Saraméa, pour leurs liqueurs de fruits et de niaouli à base d'eucalyptus.

Quatre exposants ont présenté leurs produits; il leur a été attribué 1 médaille d'argent et 3 médailles de bronze.

Réunion. — Dans le kiosque de la Réunion, des chromolithographies représentent la riche flore de cette île. Une série de tableaux nous montre des cannes à sucre, des caféyers, des jamrosa, des papayers, des pamplemousses, des caramboles, etc.

Les rhumiers de la Réunion ont fait de grands progrès dans la fabrication de leurs produits. Les rhums de cette colonie qui, à elle seule, a une production plus considérable que la Martinique et la Guadeloupe réunies, sont appelés à un bel avenir dans la métropole, qui les apprécie de plus en plus.

A signaler les rhums de la distillerie de MM. Isautier frères et Cie, de Saint-Pierre; ceux de la distillerie de MM. Colson et Cie; les alcools du Crédit foncier colonial, etc.

Pour ses dix exposants, la Réunion a obtenu 1 grand prix, 2 médailles d'or, 4 médailles d'argent, 2 médailles de bronze et 1 mention honorable.

Sénégal. — Toujours la note exotique dans la décoration. La Société franco-africaine d'importation présente des essences de kola et un vin de kola et de mangos frais, qui lui valent une médaille de bronze.

Tunisie. — L'industrie des eaux-de-vie et des liqueurs n'a pas encore, en Tunisie, l'importance qu'elle est appelée à prendre dans l'avenir.

En dehors de la Chambre de commerce française de Tunis, de la Chambre mixte du commerce et de l'agriculture du Sud de la Tunisie et de la Direction de l'agriculture et du commerce de la Régence qui, du reste, ne concourent pas (leur but étant seulement de faire connaître les produits du pays), il y a peu d'exposants.

Le Jury a cependant distingué la maison Licari (G. et E.), à Tunis, à laquelle il a décerné une médaille d'or; la maison Bokobsa père et fils, à La Soukra, qui reçoit une médaille d'argent.

Une médaille d'argent a été aussi attribuée à M. Dumergue, à Tunis, qui, par un procédé particulier, a transformé l'*alfa* en matière fermentescible susceptible de donner de l'alcool. Cette innovation ajoute à la faveur dont jouit cette graminée, si abondante dans toute l'Afrique septentrionale et si utile par la variété de ses emplois industriels. On en faisait, jusqu'à présent, des cordages, des paniers, des chaussures, des nattes, des chapeaux, du crin dit *végétal*, etc. M. Dumergue en fera dorénavant de l'alcool.

On fabrique communément, en Tunisie, de l'anisette avec de l'alcool tiré des figues. C'est la *boukra*.

On fait aussi, dans le sud de la Régence, du vin de palmier, surtout dans le Nefzaouah, qui confine au désert. On appelle ce vin *lagmi*. Il donne lieu à un trafic assez considérable. Dans le Nefzaouah, pour ne citer que cette région, la production du *lagmi* s'élève, annuellement, à plus de deux millions de litres.

Dix exposants ont présenté leurs produits : le Jury leur a attribué 1 médaille d'or, 2 médailles d'argent, 4 médailles de bronze et 2 mentions honorables.

ÉTRANGER.

Nous devons à l'obligeance de MM. les Commissaires généraux et de nos collègues étrangers du Jury les renseignements statistiques contenus dans les notices que nous consacrons à chacune des nations exposantes. Nous les remercions tous, ici, de leur empressement et de leur courtoisie. Nous avons trouvé également des données de même nature dans les catalogues officiels mis, non moins obligeamment, à notre disposition.

Allemagne. — L'installation, au Champ de Mars, de la Section allemande (agriculture et alimentation), est très heureusement comprise. Des attributs agricoles décorent la gracieuse succession de portiques au-dessus desquels règne une plate-forme où se continue l'exposition et à laquelle on accède par un escalier. C'est à gauche de cet escalier qu'ont été disposés, dans des vitrines, les produits de la Classe 61 (spiritueux et liqueurs). Parmi les rangées de bouteilles, on a placé des épis de blé, des grappes de raisin, des bouquets de cerises et des branches de pruniers avec leurs fruits.

La fabrication des spiritueux, en Allemagne, est intimement liée aux intérêts de l'agriculture et marche de concert avec elle. C'est de la distillerie agricole que sortent les plus grandes quantités d'alcool, et bien qu'il y ait relativement peu d'établissements de distillerie industrielle proprement dits, le chiffre atteint par la production est néanmoins considérable. Elle s'était élevée, en effet, pendant la campagne 1897-98, à 3,287,890 hectolitres. Sur ce chiffre, 2,294,746 hectolitres, soit 4 litres 2 par tête d'habitant, furent consommés à l'intérieur du pays; 889,433 hectolitres furent employés à divers usages industriels; 86,620 hectolitres seulement figurèrent à l'exportation.

La plus grande partie de l'alcool est tirée des pommes de terre et se fabrique dans les distilleries agricoles. En 1897-98, 5,985 établissements de ce genre avaient mis en œuvre 2,261,195 tonnes de cette substance, produisant 2,591,154 hectolitres d'alcool, tandis que les alcools à base de céréales et autres matières farineuses ne donnaient qu'un total de 577,262 hectolitres. 30 distilleries produisirent 119,474 hectolitres d'alcool fait de mélasse. Les fabriques de levure pressée faisant aussi l'exploitation de l'alcool étaient, en 1897-98, au nombre de 976, avec une production totale de 384,689 hectolitres. En outre, 46,571 petites distilleries fournirent 25,268 hectolitres de cidre, de sirops, etc.

L'installation des distilleries de pommes de terre, ainsi que de céréales, consiste généralement en un modérateur conique (modérateur Hente) dans lequel la matière première est travaillée avec la vapeur à haute pression, afin de produire la colle d'amidon. La fermentation est provoquée par une levure qui se fabrique dans la distillerie même et s'effectue dans des cuves de 2,000 à 5,000 litres.

Les restes de pommes de terre et de blés distillés, les vinasses, fournissent un affouragement très recherché. La distillation des pommes de terre laisse des déchets riches encore en principes nutritifs, ce qui constitue un avantage précieux pour l'engraissement du bétail qui, mieux nourri, donne, par suite de déjections plus abondantes, un engrais meilleur dont la terre profite.

A ce point de vue, la distillerie a peut-être encore une plus grande importance, sous le rapport industriel, que la fabrication du sucre. Les résidus des distilleries de grains sont séchés par un procédé spécial et mis sur le marché sous le nom de *potéine,* qui constitue un fourrage gras et précieux.

L'importation des spiritueux étrangers comprend les articles suivants : rhum, arrac, cognac et certaines liqueurs; l'exportation porte principalement sur les eaux-de-vie d'industrie, les kirschs, les quetsch, etc.

Voici quelques données sur l'importance et le développement de la fabrication des alcools d'industrie en Allemagne pendant les trois dernières années :

ANNÉES.	MATIÈRES PREMIÈRES MISES EN OEUVRE.			
	POMMES DE TERRE.	BLÉ.	FRUITS.	EXTRAITS DE MATIÈRES non farineuses.
	tonnes.	tonnes.	hectolitres.	hectolitres.
1896-1897	2,116,139	314,337	257,315	28,594
1897-1898	2,261,195	333,040	298,472	25,268
1898-1899	2,585,823	345,925	334,055	24,615

La production totale a été, en 1896-97, de 3,100,505 hectolitres ; en 1897-98, de 3,287,890 hectolitres, et en 1890-99, de 3,815,569 hectolitres.

La consommation a été, à l'intérieur, de 2,280,763 hectolitres en 1896-97, de 2,294,746 hectolitres en 1897-98, et de 2,445,950 hectolitres en 1898-99, ce qui fait une moyenne de 4 litres 3, 4 litres 2 et 4 litres 5 par tête pour chacune des années indiquées.

Il a été employé à divers usages industriels 867,458 hectolitres en 1896-97 ; 889,433 en 1897-98, et 998,966 en 1898-99.

La fabrication des liqueurs a fait incontestablement des progrès en Allemagne. Le Jury a remarqué principalement les alcools de M. Grosomann (Oscar), de Dresde ; les kirschs de MM. Lardaner et Macholl, de Heilbron, ainsi que ceux de M. Oberfoell, du grand-duché de Bade ; les liqueurs de MM. Scherer et Cie, de Langen, et une préparation aux œufs rappelant l'advocaat hollandais et présenté par M. Hunnich, de Wilthen, dans la Saxe.

19 exposants : 5 médailles d'or, 8 médailles d'argent, 2 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

Autriche. — L'exposition collective du comité spécial de l'industrie des liqueurs autrichiennes présente, au Champ de Mars, un ensemble des plus satisfaisants sous le rapport de la fabrication et de la qualité des produits.

Quinze fabricants de Troppau ont participé à cette exposition, qui est un véritable succès pour la distillerie autrichienne. Les liqueurs examinées sont les suivantes : cacao, prunelle, kümmel, curaçao, bitter, marasquin, anisette, crèmes de rose, de vanille, etc. Elles sont rangées dans une très belle vitrine qu'ornent des applications de feuillage en bois découpé. Deux masques, apparemment ceux d'un faune et d'une faunesse, couronnés de rameaux de pruniers et de cerisiers avec leurs fruits, sont la note plaisante et expressive de cette décoration.

Le Jury a décerné un grand prix à la collectivité.

Belgique. — Alimentée, depuis longtemps, pour les liqueurs de choix, par la Hollande et la France, la Belgique, dans le but de rivaliser avec ses redoutables concurrents, fait les plus grands efforts pour perfectionner ses produits. Néanmoins, il nous paraît que les liqueurs fines de provenance française et hollandaise continueront encore à jouir, chez nos voisins, de la vogue qu'elles ont toujours eue. La lutte engagée par la fabrication belge est d'autant plus difficile que des maisons étrangères, désireuses de conserver une clientèle particulièrement riche, ont été s'établir en Belgique, apportant leur outillage et leurs procédés. Cependant, il est juste de reconnaître que de remarquables progrès ont été accomplis par nos confrères belges et que leurs produits sont de plus en plus dignes d'attention. Parmi ces confrères, nous signalerons M. Émile Schmidt, de Bruxelles; M. Nandrin, de Liège; M. Marcette, de Spa; M. Masquelier, d'Anvers, le père du *boonekamp*.

En ce qui concerne les alcools, le catalogue officiel de la section belge trace, en quelques lignes, l'historique de cette industrie :

La grande distillerie industrielle ne date que du commencement du XIXe siècle, quand, vers 1820, Cellier Blumenthal créa la distillation continue. Son collaborateur, Armand Savalle, directeur de trois usines en Hollande, perfectionna les nouveaux appareils et notamment ceux de la rectification servant à purifier les alcools distillés.

C'est vers l'époque de l'invention des colonnes distillatoires, par Cellier Blumenthal, que la Belgique commença à s'intéresser sérieusement à la fabrication des genièvres. En 1832, elle produisait 166,742 hectolitres d'alcool à 50 degrés; les contenances imposables étaient alors de 3,031,681 hectolitres, tandis qu'en 1895, à la veille de la nouvelle législation, 4,024,893 hectolitres de matières imposables donnaient un rendement officiel d'alcool de 628,431 hectolitres à 50 degrés, soit un rendement réel de près de 680,000 hectolitres.

Aucun article de consommation ne donne une base imposable aussi fructueuse que l'alcool. En Belgique, le trésor public a, comme dans les autres pays, tiré profit de la consommation du genièvre. La tarification a été très variable.

Le document que nous avons sous les yeux s'étend ensuite sur les différentes législations fiscales, modifiées à plusieurs reprises, qui ont régi tour à tour la grande distillerie. Actuellement, ce sont les dispositions de la loi du 15 avril 1896 qui réglementent la fabrication. Elle contient 161 articles, que nous n'analyserons pas. Bornons-

nous à dire qu'au lieu de prélever, comme autrefois, l'impôt sur la cuve-matière, autrement dit la contenance des vaisseaux, le droit d'accise est prélevé sur les flegmes ou alcools produits. Depuis la nouvelle loi, il a été porté de 64 francs à 100 francs par hectolitre à 50 degrés de l'alcoomètre de Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades. Ajoutons qu'il y a modération d'impôt, sous certaines conditions, en faveur des distilleries dites *agricoles*, des distilleries agricoles coopératives. La nouvelle législation autorise les distillateurs à recueillir le levain et à fabriquer la levure, ce qui était interdit autrefois, d'où obligation, avant 1896, pour les industriels, de s'approvisionner à l'étranger de cette substance indispensable pour la fabrication des alcools.

Terminons par quelques chiffres intéressants, empruntés toujours au Catalogue officiel :

En 1891, la production de l'alcool a été de 588,185 hectolitres à 50 degrés; en 1892, elle a été de 567,822 hectolitres à 50 degrés; en 1893, de 581,370; en 1894, de 581,731; en 1895, en prévision de l'augmentation du droit, la quantité fabriquée atteint le chiffre officiel de 628,421 hectolitres; en 1896, on ne fait que 546,741 hectolitres; en 1897, on arrive de nouveau à 582,645 hectolitres, et en 1898 à 593,102 hectolitres.

Voici la statistique pour 1898 :

Importations. — Mises en consommation	12,484 hectolitres.
Distilleries industrielles : 26. — Production	427,535
Distilleries agricoles : 182. — Production	165,806
Production totale	593,341
Exportation	23,951
Droits perçus	49,438,596 francs.

La production, par province, en 1898, ressort comme suit :

	NOMBRE de DISTILLERIES actives.	QUANTITÉS DE FLEGMES produits à 50 degrés.
Anvers	19	167,760 hectolitres
Brabant	38	102,683
Flandre occidentale	21	37,742
Flandre orientale	69	69,499
Hainaut	13	117,510
Liège	14	42,343
Limbourg	22	45,334
Luxembourg	//	//
Namur	12	10,231
TOTAUX	208	593,102

1 membre du jury, 31 exposants : 4 hors concours, 7 médailles d'or, 13 médailles d'argent, 6 médailles de bronze, 3 mentions honorables.

Bosnie-Herzégovine. — La Bosnie-Herzégovine n'a soumis à l'examen du Jury que des eaux-de-vie de pruneaux (*slivowitz*).

Le prunier abonde dans ces deux pays, et son fruit constitue la substance la plus communément mise en œuvre par la distillerie.

12 exposants : 1 médaille d'or, 2 médailles de bronze et 9 mentions honorables.

Bulgarie. — Dans son pavillon de la rue des Nations, la Bulgarie expose la variété de ses produits rentrant dans la Classe 61. Outre ses eaux-de-vie de prunes, elle présente des eaux-de-vie fruitées (abricots, poires, griotes, etc.), des alcools d'industrie, des liqueurs et des apéritifs; ces spiritueux sont en général de bonne qualité.

23 exposants : 3 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 9 médailles de bronze et 6 mentions honorables.

Danemark. — Les principaux produits exposés sont des liqueurs à base de fruits, de punchs à l'arac, des eaux-de-vie d'orge.

Signalons les vins de fruits danois de M. Radmussen et ceux de M. Jacobsen.

Les *fabriques danoises d'alcool,* à Faaborg, société anonyme formée par la fusion de plusieurs distilleries, tiennent incontestablement la tête de l'industrie appelée à concourir dans notre classe. Cette société, fondée en 1881, occupe 250 ouvriers et livre annuellement 14 millions de litres d'alcool à 50 degrés et un demi-million de kilogrammes de levure, soit une valeur marchande totale de 7 millions de francs. Elle exporte, en moyenne, 2 millions de litres d'alcool, dont la plus grande partie va en Angleterre et en Allemagne.

Le Danemark compte, en outre, 63 distilleries fonctionnant à la vapeur. Le tableau suivant nous donne les chiffres de la production totale de l'importation et de l'exportation des alcools dits *à 8 degrés,* c'est-à-dire *contenant 47,4 p. 100 d'alcool pur;* c'est ainsi que les 37,21 millions de *potters* à 8 degrés, produits en 1899, représentent 17,64 millions de potters d'alcool pur. Ce tableau nous indique également les droits perçus sur ces mêmes alcools fabriqués et importés dans le royaume pendant la période décennale de 1890 à 1899 :

ANNÉES.	PRODUCTION EN MILLIONS DE POTTERS [1].	DROITS PAYÉS EN MILLIONS DE KRONES [2].	IMPORTATION en POTTERS [1].	DROITS D'ENTRÉE PAYÉS EN KRONES [2].	EXPORTATION en POTTERS [1].
1890	30,78	2,64	2,616,557	159,550	1,921,717
1891	32,95	2,81	2,935,019	190,628	2,526,304
1892	34,97	2,98	2,541,059	175,498	2,183,204
1893	35,88	3,06	2,979,487	308,875	2,063,462
1894	34,47	2,94	2,890,970	252,540	2,386,643
1895	35,09	2,99	3,924,120	384,302	2,741,374
1896	36,95	3,15	3,520,835	235,831	3,011,938
1897	35,59	3,04	3,696,528	307,135	2,771,545
1898	34,87	2,97	2,912,891	353,542	1,996,292
1899	37,21	3,17	2,911,874	293,135	2,719,078

[1] 1 potter = 0 litre 9661. — [2] 1 krouer = 1 fr. 40.

Pendant l'année 1899, les distilleries danoises ont mis en œuvre 967,400 Pd de pommes de terre, 134,640 de betteraves, 70,468,382 de maïs et 39,627,145 d'autres céréales.

On le voit, la production et la consommation de l'alcool sont assez importantes en Danemark.

8 exposants : 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent, 2 médailles de bronze et 4 mentions honorables.

Équateur. — Un groupement de bouteilles, montant en forme de cône, représente le lot des boissons de l'Équateur dans le très coquet pavillon de cette République, près de la tour Eiffel. Les bières, les eaux-de-vie, les liqueurs se succèdent sur des étagères que festonnent des guirlandes de houblon et de vigne.

Signalons l'*amer eupeptique* de M. Plaza Alamiro, à Guyaquil; les liqueurs de M. Charpentier, un Français établi à Quito; celles de pêches et de coca, excellemment fabriqués par MM. Vignolo frères et Castagneto, de Guyaquil; l'alcool de canne de M. Morla Homero, etc.

Un exposant, M. Noriega Palmiro, plein de bonnes intentions et qui ne veut oublier personne, nous présente des eaux-de-vie de canne anisées pour demoiselles et pour messieurs.

7 exposants : 3 médailles d'or, 2 médailles d'argent et 2 médailles de bronze.

Espagne. — Une magnifique façade hispano-mauresque que l'on dirait transportée de l'Alhambra dans l'ancienne galerie des machines, donne accès dans la section des boissons de fabrication espagnole.

Une jolie installation est celle de l'*anis del mono* (anis du singe), grande fabrique de M. Bosch Grau, à Badalona, province de Barcelone, qui reçoit un grand prix.

En Espagne, les *anisados* sont les liqueurs traditionnelles auxquelles restent fidèles les consommateurs. Cependant la distillerie espagnole, tout en maintenant cette spécialité, cherche à varier sa fabrication, qui comprend aussi des liqueurs de toute sorte. Cette évolution est, toutefois, contrariée par la concurrence de certaines maisons françaises qui ont établi des succursales dans plusieurs localités de la péninsule, succursales dirigées par des contremaîtres de cette nationalité. C'est depuis 1891, époque à laquelle la France d'une part, l'Espagne de l'autre, élevèrent des droits de douane sur les vins et les liqueurs, que l'industrie française songea à s'implanter en Espagne. Elle apporta avec elle un outillage perfectionné, des procédés nouveaux et ce savoir-faire particulier qui est un des gages du succès.

La production des alcools d'industrie, en Espagne, n'est guère importante. Le bon marché des vins ordinaires depuis 1891 est tel dans le pays, qu'il est plus avantageux de tirer l'alcool du vin que de le demander à d'autres substances.

Nous croyons intéressant d'indiquer les droits et impôts qui frappent la fabrication, la consommation et l'importation des alcools et liqueurs :

1° Une patente annuelle est perçue chez chaque fabricant d'alcool; cette patente varie de 18 à 158 pesetas, suivant la capacité de l'appareil distillatoire;

2° La contribution annuelle sur la fabrication des liqueurs est de 317,28 pesetas;

3° Les droits de consommation sont : 1° Sur les alcools et eaux-de-vie, de pesetas 0,70 à 1,10 pesetas pour chaque degré centésimal à l'hectolitre, selon l'importance de la population; 2° sur les liqueurs, de 0,40 pesetas à 0,80 pesetas par litre, quel que soit le degré alcoolique et suivant l'importance de la population;

4° Les droits de douane perçus, à leur entrée en Espagne sur les alcools étrangers, sont de 37,50 pesetas par hectolitre, quel que soit leur degré centésimal. Les eaux-de-vie, anis et les spiritueux de toute sorte sont également frappés, au moment de leur pénétration, d'un droit de 37,50 pesetas par hectolitre, à la condition que leur force alcoolique n'excède pas 15 degrés; car, pour chaque degré au-dessus de 15 et par hectolitre, ils sont redevables d'un droit supplémentaire de 0,375 pesetas.

2 membres du jury, 45 exposants : 1 grand prix, 7 médailles d'or, 11 médailles d'argent, 10 médailles de bronze et 14 mentions honorables.

États-Unis. — La très remarquable evposition de *wiskeys* que les États-Unis présentent au Champ de Mars, met en relief une branche importante de l'industrie des spiritueux dans la grande République américaine.

Les matières mises en œuvre dans les distilleries sont, généralement, le seigle et le maïs. C'est de l'une ou de l'autre de ces deux substances que sont tirés les meilleurs wiskeys. Quelques liqueurs et amers figurent dans les vitrines.

Parmi les maisons fabriquant les wiskeys, signalons principalement celles de MM. Bernheim frères, à Louis-Ville (*wisky « Bourbon »*); de MM. Cook et Bernheimer, à New-York (*wiskeys « Old Valey »* et *« Mount-Vernon »*); de MM. Kirk et C°, à New-York, (*wiskys « Old Crow »*); de M. Mac Culloch, à Owensboro Kentuky (*wisky « Green River »*).

Notons encore la maison Rheinstron, Bettmann, Johnson et C°, à Cincinnatti, qui fait des *cocktails*, des liqueurs et amers de très bonne qualité.

Cuba. — La législation fiscale espagnole n'était pas faite pour favoriser le développement de la fabrication des rhums dans cette île magnifique, dont les richesses naturelles s'offraient elles-mêmes aux exploitants.

Malgré des récoltes de sucre dépassant un million de tonnes et donnant 20 p. 100 de miel transformable en alcool » [1], l'industrie des rhums et liqueurs, gênée par les entraves du fisc, ne pouvait prendre l'essor que lui eussent certainement donné l'activité et l'intelligence des industriels cubains. Limitée à la consommation locale, la fabrication restreignait forcément sa production.

Cependant, si cette industrie, destinée à prospérer, n'a pas encore donné tout ce

[1] Mémoire de la Chambre de commerce de Santiago de Cuba.

qu'il est permis d'attendre d'elle comme expansion au dehors, il faut reconnaître, au point de vue de l'outillage et des procédés de fabrication, qu'un progrès réel s'est affirmé depuis quelques années.

Parmi les industriels qui se sont appliqués à donner à leurs produits les qualités nécessaires pour conquérir le succès, signalons pour les rhums, MM. Baccardi et C°, de Santiago; pour les alcools, M. Berenguer, MM. Echevarria et C°, M. Roberto Beguiristain, MM. E. Ferry y hermanos; pour les liqueurs, MM. Aldabo et C°.

35 exposants : 1 grand prix, 10 médailles d'or, 16 médailles d'argent, 7 médailles de bronze et 1 mention honorable.

Grande-Bretagne. — Les wiskey sont le triomphe de la distillerie anglaise. Ils figurent avec honneur au Champ de Mars, présentés par les plus grands industriels du Royaume-Uni.

Les Écossais l'emportent sur leurs concurrents pour cette fabrication.

En tête, signalons MM. John Dewar et sons, à Perth. Composé d'un mélange habile fait avec les meilleures qualités de scothwiskeys ayant vieilli dans leurs propres entrepôts, leur wisky écossais est une marque des plus renommées. Cette maison a obtenu la plus haute récompense.

Signalons encore les produits de la maison Buchanam, à Londres (wiskeyss d'âge différents); ceux de MM. Dunville et C°, à Belfast (Irlande); la Old Bushmills Distillery company, également à Belfast, expose des wiskeys d'excellente qualité.

Ces eaux-de-vies spéciales, fabriquées avec le plus grand soin, sont généralement tirées du seigle, parfois de l'orge.

Quelques maisons anglaises préparent des liqueurs. MM. Collier et C°, à Plymouth, ont envoyé du *Slæ Gin,* liqueur fabriquée avec des prunelles sauvages, des *Cherry. Brandy,* des *Abricot-Brandy,* des *Peach-Bitters.*

Le groupe colonial est représenté par quelques exposants.

MM. Siegert et fils, à Port-d'Espagne (Trinité), ont inventé un *bitter angostura* préparé avec des plantes aromatiques du Venezuela et qui a particulièrement attiré l'attention du Jury.

Les rhums de l'île Maurice ont été jugés de médiocre qualité; meilleurs sont les genièvres du Canada.

L'île de Ceylan nous montre une eau-de-vie d'arak, spiritueux distillé de fleurs de cocotier.

Les droits sur les spiritueux sont acquittés, dans le Royaume-Uni, au moment où ceux-ci sortent des distilleries ou des magasins généraux, sans distinguer si les eaux-de-vie sont destinées à faire des wiskeys, des gins ou d'autres liqueurs, ou s'ils doivent être employés à différents usages industriels. C'est pourquoi il n'est pas possible d'établir de données spéciales pour les quantités qui rentrent dans chacune de ces catégories.

Ci-après un tableau indiquant la marche progressive de la production et de la consommation portant sur la période décennale 1890-1900; il indique également la quantité d'alcool exporté :

ANNÉES.	PRODUCTION.	CONSOMMATION		EXPORTATION.
		SPIRITUEUX DISTILLÉS dans la Grande-Bretagne.	SPIRITUEUX de PROVENANCE étrangère.	
	gallons[1].	gallons[1].	gallons[1].	gallons[1].
1890-1891	44,623,584	29,829,553	8,602,705	3,804,157
1891-1892	46,238,771	31,469,392	8,498,163	3,810,325
1892-1893	44,414,321	30,660,998	7,840,847	3,872,410
1893-1894	44,948,194	30,452,382	7,916,046	3,548,626
1894-1895	44,870,357	29,291,300	7,706,380	3,854,102
1895-1896	49,324,875	31,088,448	8,037,334	4,254,883
1896-1897	69,622,706	32,126,238	8,287,562	4,790,181
1897-1898	60,652,466	32,898,273	8,250,603	4,585,626
1898-1899	63,437,884	34,334,084	8,127,940	5,541,421
1899-1900	59,246,277	38,716,733	9,304,163	5,284,611

[1] Le gallon équivaut à 4 litres 54.

Il a été constaté par la statistique du gouvernement que la consommation d'eau-de-vie à degré fixe a été pour l'année 1889 de 3 lit. 336 par habitant et pour l'année 1900 de 4 lit. 314.

La taxe est uniforme pour les spiritueux produits dans le pays, quelle que soit leur utilisation. Pour l'année 1899, ce tarif était de 10 sch. 6 p. par gallon à degré fixe (13 fr. 24 par 4 lit. 533); mais depuis le mois de mars dernier, en raison des frais occasionnés par la guerre sud-africaine, cette taxe a été temporairement portée à 11 sch. (13 fr. 87),

Les droits perçus en shillings[1] et deniers[2] sur les spiritueux importés dans le Royaume-Uni sont en :

		1889.		1900 TEMPORAIREMENT.	
Par gallon à degré fixe.	Liqueurs, alcools industriels et spiritueux potables de toutes sortes dont le degré fixe est contrôlé	10	10	11	4
Par gallon à degré indéterminé.	Liqueurs en bouteilles, lorsque l'importateur préfère que la force n'en soit pas contrôlée	15	8	16	4
	Spiritueux parfumés	17	3	18	1

Les produits spiritueux les plus généralement consommés dans le Royaume-Uni,

[1] Le schilling = 1 fr. 25. — [2] Le denier = 0 fr. 0,105.

IMPRIMERIE NATIONALE.

sont le *wisky* et le *gin*, sortis des distilleries du pays. Après eux viennent le *rhum* et le *brandy* importés. Comme il a été observé plus haut, il n'y a pas de statistique spéciale pour chacun des deux premiers produits, mais il nous paraît intéressant de donner quelques chiffres relatifs aux *rhums* et *brandy*.

	RHUM.	BRANDY.
	gallons.	gallons.
1889	4,059,924	2,500,973
1899	4,356,014	2,707,577

1 membre du Jury, 16 exposants : 1 grand prix, 6 médailles d'or, 5 médailles d'argent, 1 médaille de bronze et 3 mentions honorables.

Grèce. — L'exposition de la Grèce est, à tous égards, remarquable tant par le nombre des concurrents que par la qualité des produits; ses liqueurs et spiritueux occupent une des galeries couvertes qui servent d'ailes au pavillon royal élevé sur le quai d'Orsay. Ses spécialités nationales, *le mastic*, tiré des baies ou du suc résineux du lentisque, et l'*ouzo*, qui remplace notre absinthe, préparées exclusivement à base d'alcool de vin, justifient leur succès par une distillation parfaite. Très bien faits également les *curaçaos* qui nous ont été présentés. La maison Solon (Jean) et Cie, d'Athènes, vient en tête des lauréats avec un grand prix.

1 membre du Jury, 28 exposants : 1 grand prix, 4 médailles d'or, 14 médailles d'argent, 6 médailles de bronze et 3 mentions honorables.

Guatémala. — Les produits portés au catalogue n'étaient pas encore arrivés lorsque le Jury a fonctionné.

Nous trouvons dans la nouvelle *Géographie universelle* d'Élisée Reclus (Indes occidentales), quelques détails sur la culture de la canne à sucre au Guatemala, son avenir, l'eau-de-vie qu'on en retire et le rôle du fisc dans cette dernière production. Les voici : « Les terres tempérées du Guatemala conviennent aussi à la culture de la canne à sucre; mais quelques pays producteurs disposent de si grands capitaux et d'un outillage tellement perfectionné, qu'il serait impossible à un pays relativement pauvre comme le Guatémala, d'entrer en concurrence pour cette industrie avec des pays comme l'île de Cuba, la Louisiane, le Brésil. Sans doute on cultive la canne à sucre dans le Costa-Cuca et la Costa-Grande, mais presque uniquement pour subvenir à la consommation locale — environ cinq ou six mille tonnes — et pour fabriquer de l'eau-de-vie. Tout planteur a le droit de distiller la mélasse, mais le fisc perçoit un impôt très élevé sur la production de la liqueur et nomme des agents qui vont de plantation en plantation vérifier les alambics et contrôler les déclarations des intéressés. Le propriétaire lui-même ne peut livrer directement ses eaux-de-vie, mais doit les remettre à un dépôt public, où elles sont vendues à son compte. Les formalités sont telles, que les producteurs travaillant en fraude sont les seuls qu'enrichisse l'exploitation de la canne. »

Ces lignes ont été écrites en 1891.

Hongrie. — Le lot de la Hongrie est formé de liqueurs de différentes sortes, mais surtout d'alcools, parmi lesquels nous distinguons ceux qui, rentrant dans la Classe 61, sont tirés principalement des prunes.

Le catalogue spécial nous fournit les renseignements généraux suivants sur la production de l'alcool :

« La distillerie intéresse de près l'agriculture et forme même partie intégrante de l'exploitation rurale.

« Au sens de notre loi sur les alcools, nous distinguons : les distilleries soumises l'impôt sur la consommation, celles soumises à l'impôt sur la production et celles ne sont soumises à aucun impôt.

« A la première catégorie appartiennent les grandes *distilleries industrielles,* au nombre de 53 en 1898, et les *distilleries agricoles,* au nombre de 440. De ces 493 fabriques, 449 accusent une production annuelle de 200 à 2,000 hectolitres-degrés et 44 une production de 2,000 à 10,000 hectolitres-degrés. La production totale du royaume de Hongrie a été de 105,395,694 hectolitres-degrés.

« La seconde catégorie comprend les distilleries soumises à l'impôt sur la production et qui distillent des marcs, des lies de vin et des tubercules. Il en existe, en Hongrie, 65,651 en exploitation, donnant individuellement une production de 30 à à 6,000 litres; le plus grand nombre (50,360), ne produit que 30 litres par an.

« La distillation, exempte d'impôts, dans l'année 1897-1898, était faite dans 2,495 localités pour 84,932 bouilleurs de cru qui ont produit 745,274 hectolitres-degrés. Cette fabrication peut être pratiquée avec des fécules et des fruits. »

Ces chiffres permettent de juger de l'importance de la distillerie au point de vue de l'agriculture et de l'influence que peuvent avoir sur la répartition des cultures, les distilleries soumises à l'impôt sur la consommation qui emploient presque exclusivement du maïs, de la pomme de terre et de la betterave et dont les détritus fournissent, en outre, un fourrage précieux.

Croatie-Slavonie. — C'est au Champ de Mars, dans la section de la Hongrie, que la Croatie-Slavonie présente ses eaux-de-vie de prunes appelées *Slivovica.* C'est la production ordinaire de ces deux provinces.

Toutefois, on tire aussi des alcools des pommes et du genièvre. On distille également la pêche. On fait encore des vins secs de prunes.

33 exposants : 2 médailles d'argent, 10 médailles de bronze et 21 mentions honorables.

Italie. — L'Italie fait bonne figure avec sa nombreuse phalange d'exposants. Empressons-nous de dire que nos voisins d'au delà les Alpes ont fait des progrès très appréciables dans l'art de la distillation. Certes, pour les liqueurs fines, ils sont loin d'égaler nos meilleures marques; mais dans une catégorie qui les classe encore très

honorablement, nous les trouvons avec des produits qui ont leur mérite et comme goût et comme fabrication. En dehors des anisettes, des menthes et autres liqueurs à saveur unique, nous avons constaté chez les distillateurs italiens une tendance à se rapprocher, dans leurs préparations à aromes multiples, du type *chartreuse*. Certaines grandes maisons fabriquent leurs liqueurs avec tout le soin voulu et avec des alcoolats préparés dans leurs laboratoires; d'autres font les leurs d'une façon expéditive et économique en se servant d'essences toutes préparées qui leur viennent d'un peu partout et principalement d'Allemagne. Ces liqueurs ainsi faites sont naturellement comsommées par la classe vulgaire.

La consommation des spiritueux, très limitée dans le sud de la Péninsule, est assez considérable dans le nord. Dans la Lombardie et le Piémont, notamment, on fait usage d'absinthes importées ordinairement de la Suisse. Un apéritif très apprécié est le vermouth de Turin, bu pur ou avec de l'eau de seltz. Un amer en grande réputation est le *Fernet;* c'est la spécialité des frères Branca, de Milan. Le pavillon où ils exposent leurs produits se distingue par sa belle ordonnance. Au sommet, un aigle tient dans ses serres une bouteille du fameux *Fernet-Branca,* dont la renommée s'étend au loin.

MM. Buton et Cie, à Bologne, ont donné à leur exposition un cadre véritablement exquis. Leur kiosque, en fer forgé et bois, est d'un très beau travail. Le fer a été doré; des lampes électriques enfermées dans des globes de différentes couleurs éclairent, quand le jour tombe, ce petit chef-d'œuvre de délicatesse et de goût.

Citons encore, comme digne de remarque, le kiosque de la maison Chazalettes et Cie, de Turin, qui a reçu une médaille d'or pour ses vermouths. Il est en bois sculpté à trois faces. Trois colonnettes supportent un petit dôme surmonté d'un groupe d'amours jouant à travers des pampres.

La production de l'alcool n'a pas subi de fortes variations depuis dix ans, en Italie. Elle reste dans les moyennes de 150 à 190,000 hectolitres par an.

La taxe appliquée sur la fabrication de l'alcool est de Lit 180 pour chaque hectolitre d'alcool anhydre à 15° 56 centigrades, quelle que soit la matière première d'où on l'extrait.

Le droit d'entrée sur l'alcool étranger est de 14 Lit en or par hectolitre anhydre, plus une surtaxe qui est égale à la taxe de fabrication.

Les essences pour liqueurs sont frappées, par litre, de divers droits d'entrée suivant leur nature :

Essences	d'oranges et variétés	1,50 par kilogr.
	de clous de girofle	7,50
	de menthe	7,50
	autres	3,00

Les droits de douane portent sur le contenant et le contenu, sauf pour les alcools.

1 membre du Jury, 74 exposants : 1 grand prix, 8 médailles d'or, 13 médailles d'argent, 23 médailles de bronze et 28 mentions honorables.

Luxembourg. — Au pavillon du Grand-Duché a pris place la collection des différentes eaux-de-vie et liqueurs présentées par les exposants de ce pays.

A signaler les curaçaos et anisette de MM. Nelles et Heck, de Diekirch, ainsi que les eaux-de-vie de céréales, de fruits et à l'amylo, du cercle Grand-Ducal d'agriculture et d'horticulture, à Luxembourg. Une spécialité, l'*Élixir stomachique,* du docteur Boërhave, avec le buste de l'inventeur couronnant la vitrine où ce produit est exposé, complète le lot luxembourgeois.

3 exposants : 1 médaille d'or, 1 médaille d'argent, 1 médaille de bronze.

Mexique. — Trois zones partagent, géographiquement, le Mexique : les terres chaudes, les terres tempérées, les terres froides. Les conditions climatériques qui sont particulières à chacune de ses divisions, favorisent le développement d'une flore très variée; de là, des éléments multiples et fort riches pour composer des boissons de tous genres. Ces boissons sont brillamment représentées dans le palais que le Mexique a fait édifier dans la rue des Nations.

La vigne donne, dans certaines régions, des produits excellents. On fait encore des vins de *maranja* (oranges), de *maragnon* (sorte de coing), de *ciruela* (prunes), de *duracine* (pêches), de *higo* (figues), de *coastecomate*, de *sotol*, etc.

Mais la boisson nationale des Mexicains est le *pulche.* Sa consommation est considérable surtout dans les terres tempérées et les terres froides. La plante d'où on le tire est le *maguey* (*agave americana*). On l'obtient en enlevant au maguey, à un âge déterminé, la hampe centrale qui va croître et former cette tige pittoresque et fleurie dont le port est d'un si joli effet. La sève monte et s'amasse dans la cavité produite par l'ablation de cette partie de la plante. On la recueille et c'est elle qui va devenir la boisson courante du pays.

A l'état frais, la sève encore sucrée de l'*agave* prend le nom d'*aquamiel.* Mise dans des pots de terre et abandonnée à la fermentation, elle s'appelle le *pulche.* L'eau-de-vie qu'on en retire se nomme *mezcal,* la qualité supérieure *téquila.*

La consommation annuelle du *pulche* s'élève à plus de 5 millions d'hectolitres.

Une autre boisson en usage, particulièrement dans les terres chaudes, est le *tepaché,* produit de la fermentation de l'ananas avec du sirop de sucre.

Les figues de Barbarie *(tuná),* traitées par la distillation, donnent le *coïonche.* Il y a encore des eaux-de-vie de *jobo,* fruit semblable à celui du cocotier, de *mango,* etc.

On fabrique des liqueurs de *zarza* (framboises), de *higo* (figues), de *tejocote,* de *menthe,* de *curaçao,* etc.

Les divers échantillons d'eau-de-vie extraite de l'*agave* sont, en général, de qualité médiocre. En revanche, les alcools de canne et les liqueurs de fruits ont été mieux appréciés. Quant aux vins de fruits, ils n'ont pas bien tenu ; le transport a produit chez eux une altération évidente et leur qualité s'en est fâcheusement ressentie.

1 membre du Jury, 100 exposants : 8 médailles d'or, 18 médailles d'argent, 44 médailles de bronze et 29 mentions honorables.

Monaco. — Depuis l'ouverture de l'Exposition, les deux seuls exposants de la Principauté se sont associés et ne forment plus qu'une maison unique sous la raison sociale : Barral et Muller.

Cette maison présente des sirops; il lui a été décerné une mention honorable.

Norvège. — La Norvège, comme la Suède, met tous ses soins à la fabrication des aracs-punchs, qui sont du reste de qualité supérieure. MM. Poulsen et Cie, a Christiania, en présentent de fort bien faits (sucrés, secs et vieux); MM. Becker et Cie, de la même ville, nous montrent, outre des produits de cette nature, une eau-de-vie de cumin de fort bon goût. Enfin, M. A. Bacrer, de Drammen, dans une colonne cylindrique évidée en spirale, étage toute une série de sirops, *citronsalft, pobsaaft, jordbersalft,* etc.

3 exposants : une médaille d'or et deux médailles d'argent.

Pays-Bas. — Étant donné la réputation bien méritée des liqueurs hollandaises, il est regrettable que la participation de ce pays se soit bornée à si peu d'exposants. Il est vrai qu'en compensation du nombre, nous rencontrons l'état-major de l'industrie avec ses représentants les plus éminents.

Signalons donc, en première ligne, la maison Wynand Fockink, d'Amsterdam, dont les titres de gloire ne se comptent plus.

Citons aussi des noms avantageusement connus, comme les Erven Lucas Bols, d'Amsterdam, et Hulskamp et fils et Molyn, de Rotterdam.

Au cours de notre historique des liqueurs, nous avons parlé avec faveur des curaçaos hollandais, si longtemps les premiers, et de la lutte engagée par les distillateurs français s'efforçant d'arracher la palme à leurs heureux rivaux. La vérité est que si plusieurs de nos distillateurs sont arrivés, de nos jours, à faire aussi bien que leurs concurrents des Pays-Bas, à les dépasser même par la finesse de la fabrication et l'exquisité de goût qu'ils ont su donner à leurs produits, en revanche, les curaçaos de Hollande sont restés bien eux-mêmes, avec leurs qualités propres. Ils constituent ainsi un type particulier, le *type hollandais,* rien de plus, rien de moins.

Mentionnons aussi une préparation essentiellement originale appelée *advocaat,* jaune d'œuf mélangé à l'eau-de-vie. Sa consommation est purement locale.

La production des alcools d'industrie est considérable en Hollande. Une partie se consomme sur place; une autre, fort importante s'exporte. La *Fabrique néerlandaise de levure et d'alcool* est une des plus remarquables du pays. Elle a trois usines à Delft, Rotterdam et Schiedam, et une quatrième à Bruges, en Belgique. La production totale de ces établissements est évaluée à 25 millions de litres d'alcool par année.

Les *genièvres* de MM. Van Dulken, Weiland et Co, de Rotterdam, ont été, comme toujours, très remarqués.

Indes Néerlandaises. — Cinq maisons de Indes Néerlandaises, possession des

Pays-Bas, ont soumis à l'examen du Jury des curaçaos qui, tout en étant loin de valoir ceux de la mère-patrie, ne sont pas sans mérite. La fabrication en est soignée ; l'arome se détache bien et flatte agréablement le palais. Une récompense identique a été attribuée à chacune des maisons exposantes.

12 exposants : 3 membres du Jury, 2 grands prix, 1 médaille d'or, 5 médailles d'argent et 1 mention honorable.

Pérou. — Des alcools de canne à sucre bien distillés, des bitters et des liqueurs à base de coca, sont les produits exposés par la République péruvienne.

Distingués, tout d'abord, les alcools de canne (40 degrés Cartier), sortant des usines de M. Aspillaga, à Lima, un des grands industriels du pays, notre collègue du Jury, et par ce fait hors concours.

MM. Broggi hermanos, à Lima, présentent un bitter qui a été particulièrement remarqué. Remarqués, aussi, les alcools de canne de MM. Cartavio, à Trujillo (Libertad); Pedreschi Angel; Debernardi hermanos, et Valle Thomas, tous les trois à Lima.

1 membre du Jury, 15 exposants : 2 médailles d'or, 4 médailles d'argent et 8 médailles de bronze.

Portugal. — Le Portugal expose ses liqueurs et ses eaux-de-vie, partie au Champ de Mars, partie au Trocadéro. Dans l'ancienne galerie des machines se trouvent les produits de la métropole, dans l'élégant pavillon qui s'élève au Trocadéro, ceux de ses colonies

Au Champ de Mars, nous avons à mentionner la *Fabrica encora* (fabrique de l'ancre), qui reçoit une médaille d'or pour ses liqueurs (*tangarina de Lisboa,* mandarine de Lisbonne, *liquor indiano,* liqueur indienne, etc.).

M. José Leandro de Silva est aussi récompensé (médaille d'argent), pour ses liqueurs et spiritueux ; au Trocadéro, la même médaille est attribuée à MM. Figueiredo e Irmao, de Mossamedès, et à la Compagnie de Zambezia, pour leurs eaux-de-vie.

Le Portugal devait bien aux richesses de son beau domaine colonial les honneurs d'une installation spéciale. Dans la décoration, d'éloquentes allégories rappellent un passé cher au patriotisme du pays. Sous la coupole du pavillon, dans une bande circulaire, le pinceau de l'artiste a tracé le glorieux poème des caravelles portugaises allant, jadis, toutes voiles dehors, à travers la mer aux flots d'argent, à la découverte des terres nouvelles.

Toutes les possessions d'outre-mer de la couronne de Bragance ont envoyé les produits de leur sol et de leur industrie. Parmi ceux qui nous occupent, signalons les eaux-de-vie de canne à sucre d'Angola, ainsi que les eaux-de-vie d'oranges, de la même provenance. Dans cette colonie, on extrait encore de l'acool de la patate douce.

Les îles du Cap-Vert fournissent des eaux-de-vie de canne. L'île Saint-Thomas en produit aussi.

En Asie, *Goa* donne des eaux-de-vie d'acajou et des sirops d'ananas.

53 exposants : une médaille d'or, 4 médailles d'argent, 21 médailles de bronze et 27 mentions honorables.

Roumanie. — En Roumanie, comme en Bulgarie, comme dans l'Herzégovine, la Bosnie, etc., nous sommes dans un pays où croît et se développe admirablement le prunier. De là, une utilisation particulière de ce fruit pour la distillerie qui en absorbe de grandes quantités.

Toutefois, la Roumanie produit d'autres alcools. Elle fait également, et avec succès, des liqueurs et des apéritifs divers.

Parmi les boissons distillées, la *Tsouica* ou eau-de-vie de prunes est la plus répandue. Viennent ensuite le *raki,* eau-de-vie tirée du vin, des marcs de raisin ainsi que d'autres fruits, et le *bassamac,* mélange d'alcool et de diverses essences aromatiques. On consomme également du vin et de la bière, mais ces deux produits du pays ne ressortissant pas à notre classe, uous n'aurons pas à nous en occuper.

La *Tsouica* se fait par la distillation des prunes après leur fermentation. La distillation s'opère à l'aide d'un alambic muni d'un serpentin. Les fabricants d'eau-de-vie de prunes, que l'on nomme, en Roumanie, *tsouicari,* sont nos bouilleurs de cru. Leur fabrication a été jusqu'à présent tout à fait libre. Aujourd'hui, d'après la loi du 7/20 octobre 1900, cette fabrication est soumise à des conditions hygiéniques plus sévères et ne sont autorisées à fonctionner que les fabriques produisant au minimum 2,500 décalitres. Grâce à ces mesures, on espère rendre la production meilleure et en même temps réduire le nombre des *tsouicari,* évalué à trente mille.

La *tsouica* a environ 30 degrés centigrades de force alcoolique.

Le *raki* se prépare de la même manière que la *tsouica.*

Le *bassamac* est produit tout simplement par un mélange d'esprit et d'eau auquel on ajoute une essence aromatique quelconque. Autrefois, le *bassama* cétait très pernicieux à la santé, étant donné que la mise en consommation de l'esprit non rectifié était libre. Mais aujourd'hui on ne permet la vente de l'alcool que lorsqu'il a été rectifié et qu'il pèse de 90 à 96 degrés centigrades.

Les liqueurs se fabriquent au moyen d'alcool que l'on redistille avec diverses substances aromatiques et auquel on ajoute les matières sucrées.

L'alcool d'industrie est préparé dans 45 fabriques qui ont à peu près toutes des appareils à distillation continue les plus perfectionnés ; elles sont, en outre, munies de raffineries. Vers l'année 1889, on se servait principalement d'appareils Galls. Le malt était employé avant 1889 à l'état sec; on le broyait avant de le cuire. Aujourd'hui, on emploie des *cuiseurs* qui permettent de ne plus broyer le grain. Les matières premières mises en œuvre sont le maïs (73 p. 100), l'orge (26 p. 100) et la farine de seigle (2 p. 100). On fabrique aussi de l'alcool avec de la pomme de terre et de la mélasse.

Les alcools d'industrie ont donné lieu à la production et à la consommation suivante :

	PRODUCTION.	CONSOMMATION.
	—	—
	décalitres.	décalitres.
1889-1890	1,958,388	1,377,292
1890-1891	2,377,623	1,800,193
1891-1892	2,864,392	2,133,310
1892-1893	2,339,077	2,079,614
1893-1894	2,976,990	2,963,282
1894-1895	3,482,746	2,691,289
1895-1896	2,839,445	2,153,452
1896-1897	1,947,183	1,407,958
1897-1898	2,822,592	2,064,592
1898-1899	3,747,321	3,114,075

Les quantités des matières premières employées à la fabrication des alcools d'industrie sont résumées dans le tableau ci-dessous :

ANNÉES.	MAÏS.	POMMES DE TERRE.	ORGE et AVOINE.	MÉLASSES.	BLÉ.
	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.	kilogrammes.
1891-1892	70,016,128	13,065,791	5,490,650	448,790	311,908
1892-1893	65,761,200	12,766,200	4,739,800	150,000	754,500
1893-1894	81,874,700	16,255,100	4,381,200	//	1,462,300
1894-1895	95,697,500	17,227,500	6,894,600	//	1,934,100
1895-1896	80,901,900	13,490,500	10,856,700	1,059,900	7,819,100
1896-1897	56,657,400	7,803,400	11,645,700	883,600	786,800
1897-1898	74,694,000	11,130,700	6,218,900	1,685,600	176,600
1898-1899	74,353,000	13,806,000	12,642,100	1,514,100	630,300

La taxe sur l'alcool d'industrie était, en 1889, de 5 centimes par degré et par décalitre, soit de 50 francs par hectolitre d'alcool absolu. Elle a été portée à 80 francs en 1896, à 120 francs en 1899 et réduite à 100 francs par la nouvelle loi d'octobre 1900.

Les taxes communales sont pour l'alcool d'industrie : 1 fr. 90 pour celui marquant moins de 40 degrés; 3 fr. 60 de 40 à 60 degrés et 6 francs au-dessus de 60 degrés, par décalitre ; ce qui porte à 160 francs le total des impôts frappant l'hectolitre d'alcool absolu.

Si l'on ajoute à ces charges fiscales le prix de la matière première et celui de la main-d'œuvre, l'hectolitre d'alcool absolu doit revenir au producteur à 200 francs environ.

La *tsouica* et les autres *eaux-de-vie de fruits* ne payaient, jusqu'en 1900, qu'un droit insignifiant. A cause de la difficulté de percevoir sur les bouilleurs de cru la taxe par

degré, ceux-ci étaient soumis à l'acquittement d'un droit de 10 francs par an et par hectare de vigne. La loi d'octobre 1900 a modifié cette réglementation en frappant toute eau-de-vie d'un droit fixe de 5 centimes par degré et par décalitre.

Pour la *tsouica* ayant en moyenne 30 degrés, la taxe fiscale est, par hectolitre, de 15 francs, la taxe communale de 12 francs dans les communes urbaines et 6 francs dans les communes rurales.

Les liqueurs, au cas spécial où le fabricant préparait aussi l'alcool qui lui était nécessaire, étaient soumises avant la loi d'octobre 1900 à un droit de 6 francs par décalitre. Aujourd'hui, elles versent au fisc 12 francs et aux communes 16 francs par décalitre.

Le rhum, préparé avec de l'alcool déjà soumis à la taxe par degré, n'acquitte aucun droit.

Les droits de douane sont, par 100 kilos : pour tous spiritueux importés en fûts, de 100 francs, et pour ceux importés en bouteilles, de 120 francs.

Parmi les nombreux fabricants qui ont pris part à l'Exposition, M. Negropontès, de Grozesti, obtient un grand prix pour l'excellence de ses produits.

57 exposants : 1 grand prix, 17 médailles d'or, 17 médailles d'argent, 14 médailles de bronze et 8 mentions honorables.

Russie. — *Le Pavillon de l'alcool.* En demandant, au Champs de Mars, un emplacement très en vue et en édifiant, dans le voisinage de la tour Eiffel, le magnifique pavillon où la régie de l'alcool russe a installé ses appareils, le Gouvernement impérial a tenu à donner, à cette exposition, un relief particulier.

Si tout le monde, en Russie, peut fabriquer de l'alcool sous la réserve du droit fiscal qui frappe ce produit, on peut dire qu'il n'est pas une bouteille d'eau-de-vie dont le contenu n'ait bien passé par les appareils de rectification de l'administration. En un mot, l'État et les particuliers produisent de l'alcool, mais celui-ci ne rentre dans la consommation qu'après avoir subi une épreuve en quelque sorte officielle, soit dans les usines de l'État, soit dans celles qui, appartenant à des particuliers, ont traité avec lui pour la rectification. L'administration s'est, en outre, assuré le privilège exclusif de la vente dans des débits spéciaux où l'on achète, mais où l'on ne boit pas, la consommation devant se faire au dehors.

L'exposition de l'alcool russe nous initie au fonctionnement de l'outillage véritablement ingénieux qui assure l'innocuité du produit et le garantit contre toute espèce de fraude au moyen de fourreaux et de plombs de contrôle protégeant ces appareils. Le volume du liquide et son degré alcoométrique sont enregistrés par des engins automatiques.

Un comptoir de vente est installé dans le pavillon où des échantillons de toute capacité sont à la disposition du public. Les fioles de 6 centilitres coûtent 30 centimes et, à ce prix, il est permis au premier venu de se rendre compte du goût de l'alcool couramment consommé en Russie. Disons qu'une fiole de cette contenance vaut, dans

toute l'étendue de l'Empire — car le prix est invariable, — 6 kopecs, un peu plus de 24 centimes.

Afin de ne verser dans l'alimentation que des produits bien et dûment épurés, l'administration a recours à des procédés de rectification dont nous entretient une notice éditée par la Commission impériale de Russie. Avant la réception définitive de l'alcool, emmagasiné dans ses entrepôts, la régie a soumis celui-ci à « une analyse par l'épreuve Savalle, à l'acide sulfurique pour l'alcool amylique ou à l'acide fuchsinosulfurique pour les aldéhydes ou à l'aniline pour le furfurol, et enfin par l'épreuve au permanganate de potassium pour déterminer le degré d'oxydation ».

Plus loin, nous lisons que « l'eau employée pour diluer l'alcool est préalablement soumise à une analyse chimique et traitée en conséquence, soit par une distillation, soit par l'addition de produits chimiques lui assurant une pureté et une composition déterminée, à la suite de quoi elle est filtrée. Le mélange parfait de l'alcool avec de l'eau s'obtient dans un appareil spécial mû par un moteur électrique, après quoi l'eau-de-vie est refoulée par une pompe dans un bac dit *de pression* situé au-dessus des filtres. »

Le filtrage se fait au charbon de bois. Après avoir successivement traversé quatre filtres à charbon, l'eau-de-vie passe par le *filtre à sable,* et de là dans le réservoir collecteur des filtres. C'est de là qu'elle sortira pour être conservée dans un dernier réservoir qu'elle ne quittera que pour la mise en bouteille.

Ainsi donc, jusqu'à la dernière minute, toutes les mesures, toutes les précautions sont prises pour que l'alcool qui va entrer dans la consommation soit bien le produit officiel, exempt de toute impureté, tel que le veut l'administration. Comme procédés d'épuration, nous ne croyons pas qu'en l'état actuel de la science, on puisse pousser plus loin le souci de bien faire.

En dehors du Pavillon de l'alcool réservé spécialement à l'administration du monopole, plusieurs maisons russes exposent, dans la Galerie des machines, des eaux-de-vie et des liqueurs. Notons le fameux *kümmel,* dont plusieurs fabricants continuent à maintenir la vieille renommée, et, parmi eux, M. Blankenhagen, propriétaire d'Allasch, dans la Livonie russe, qui nous présente un *kümmel crême d'Allasch* excellent.

A signaler : les eaux-de-vie de table de la maison Keller et Cie, fournisseur de la cour, et dont le directeur, M. Chrouschoff, fut un de nos plus aimables collègues du Jury; les liqueurs de M. Wolfschmidt, de Riga, dont les très jolies vitrines se terminent par un campanile surmonté de l'aigle impériale russe; celles de MM. Choustov et fils, de Moscou; celles encore de M. Stritter (Wladimir), de Saint-Pétersbourg; les alcools rectifiés de M. Evreinov, à Nevel, gouvernement de Vitepsk; ceux de M. Titoff, distillateur agricole et rectificateur d'alcool à Smoldany, gouvernement de Mogileff; les produits de la distillerie Ponjola-Brannerie-Wasa, à Nicolaïstadt (Finlande), avec son *ris-branvin* que boivent les quatre ours qui décorent, à chaque coin, l'installation de cette maison. Citons aussi les alcools de mélasse de la Société des fabriques et raffineries de sucre de betterave, des frères Terechtchenko, à Kiew; les eaux-de-vie fruitées de M. Saradjeff, à Tiflis (Caucase), etc.

2 membres du Jury, 21 exposants : 5 grands prix, 11 médailles d'or et 3 médailles d'argent.

Serbie. — La Serbie est régie par une administration autonome des monopoles du royaume (tabacs, sels, pétrole, papier à cigarettes, allumettes et alcools). Ce sont les départements composant le royaume qui ont exposé les divers spiritueux que chacun d'eux produit.

La consommation locale, en ce qui concerne les alcools, porte sur les eaux-de-vie de prunes et de marcs. Les premières se nomment *slivowitza,* les secondes *komovitza.* Dans le Sud-Ouest on fait usage du *klékovatcha,* eau-de-vie préparée avec des baies de lentisque.

Les départements serbes, en outre de ces eaux-de-vie, ont envoyé des fruits conservés et quelques liqueurs de bonne fabrication qui leur ont valu de hautes récompenses. Signalons tout particulièrement le Département de Kragorievatz, qui remporte un grand prix.

16 exposants : 1 grand prix, 4 médailles d'or, 6 médailles d'argent et 5 médailles de bronze.

Suède. — La Suède n'expose, en fait de liqueurs, que des punchs à l'arac dont la consommation est courante dans le pays. Ils se boivent purs et, pendant l'été, avec addition d'eau glacée.

L'arac est une préparation qui vient des îles de la Sonde et particulièrement de Batavia. Elle est le produit de la distillation du riz et du lait de la noix de coco. On l'obtient plus simplement encore en distillant le suc fermenté et recueilli par écoulement du cocotier lui-même. Ce suc se nomme *toddy.*

Le punch suédois est un composé d'arac, d'eau et de sucre.

Pas banal, le cadre donné à l'exposition des produits suédois. On a tiré un heureux parti de fonds de bouteilles pour la décoration, ce qui prouve qu'en art tout s'utilise quand on sait allier le goût à l'originalité. Au centre, entre les vitrines, on a placé le fond d'un tonneau avec trois traverses divisées perpendiculairement par des contre-traverses en dix compartiments. Chaque compartiment contient le nom d'un des dix exposants qui ont envoyé leurs punchs au Champ de Mars; parmi eux, nous citerons MM. Forsgren et Wilken, MM. Hogstedt et Cie, MM. Lundberg et Cie; ces trois maisons ont leurs fabriques à Stockholm.

Nous trouvons dans le catalogue suédois spécial au Groupe X, les détails qui suivent sur la fabrication de l'alcool :

«Pour la fabrication de l'eau-de-vie, on se sert principalement de pommes de terre et de céréales; depuis peu de temps on en fait aussi avec de la mélasse et des betteraves. La fabrication est autorisée dans la règle pendant sept mois de l'année, du 1er octobre au 1er mai, et à titre exceptionnel pendant les cinq autres mois, mais seulement en combinaison avec la préparation de la levure. Les nouvelles distilleries sont, en général, munies d'appareils à drèche de construction moderne et presque toutes sont pourvues de machines à vapeur. Les plus importantes usines fabriquent jusqu'à 4,000 hectolitres d'alcool par an. Le nombre de ces établissements qui, en 1870, s'élevait à 443, a subi depuis lors une réduction considérable, de sorte qu'en 1898 il n'y en avait plus que 126 et, cependant la production a subi une légère augmentation.

«La fabrication de l'eau-de-vie se fait surtout dans la partie la plus méridionale du pays. Elle est taxée à raison de 50 ores par litre (70 centimes) pour une force d'alcool de 50 degrés dite *force normale*. L'eau-de-vie crue qu'on obtient dans les distilleries, est soumise à une nouvelle distillation ainsi qu'à une purtfication au charbon, de sorte que la qualité consommée en Suéde est à peu près exemple d'impuretés.

«Le commerce en gros de l'eau-de-vie est entièrement libre pour les quantités de 250 litres et plus de force normale d'alcool. L'exercice de la vente en détail, qui ne peut descendre au-dessous d'un litre et celui de la vente au débit, sont frappés de droit et soumis à des règlements en rapport avec le soi-disant *système de Gothembourg*. Ce système prescrit, par exemple, que l'eau-de-vie vendue en détail doit contenir une force d'au moins 40 p. 100 du volume d'alcool.

«L'eau-de-vie dénaturée, c'est-à-dire l'eau-de-vie à laquelle on a ajouté certaines substances pour la rendre imbuvable, jouit d'un retour d'impôt et peut en certains cas être vendue librement.»

Nous donnons ci-contre deux tableaux indiquant l'un la production et l'autre le rendement de l'impôt :

STATISTIQUE DÉCENNALE DE LA PRODUCTION DE L'ALCOOL.

ANNÉES.	DISTILLATION CRUE DANS LES DISTILLERIES FORCE D'ALCOOL 50 p. 100.	EAU-DE-VIE RECTIFIÉE FORCE D'ALCOOL 50 p. 100.	PUNCHS.
	litres.	litres.	litres.
1889	29,787,040	//	//
1890	29.641,935	//	//
1891	32,796,942	//	//
1892	32,453,903	25,667,470	2,513,316
1893	32,368,453	24,428,988	2,184,344
1894	33,743,768	23,995,698	2,139,557
1895	35,598,877	//	2,256,975
1896	33,473,646	32,774,375	2,203,377
1897	37,034,250	38,091,759	2,390,101
1898	39,434,551	37,395,916	2,861,702

RENDEMENT DE L'IMPÔT.

ANNÉES.	LIQUEURS ET SPIRITUEUX VENDUS		DROITS VERSÉS	
	par LES COMPAGNIES.	par D'AUTRES.	par LES COMPAGNIES.	par D'AUTRES.
	litres.	litres.	couronnes[1].	couronnes[1].
1888-1889	18,005,456	11,607,367	4,994,822	1,061,327
1889-1890	19,137,409	13,340,610	5,958,361	1,020,073
1890-1891	18,639,155	12,379,350	5,415,893	1,019,390
1891-1892	18,804,011	12,496,919	5,918,890	1,023,188
1892-1893	19,136,181	13,014,207	6,550,507	1,013,351
1893-1894	19,589,569	13,685,012	7,030,896	987,039
1894-1895	20,126,985	13,331,103	7,027,965	1,012,310
1895-1396	20,772,049	14,812,039	7,987,247	1,021,600
1896-1897	22,012,837	15,046,617	8,871,700	1,089,915
1897-1898	23,877,632	16,350,527	9,679,732	1,110,199

[1] Couronne suédoise = 1 fr. 40.

10 exposants : 4 médailles d'or, 2 médailles d'argent, 2 médailles de bronze et 2 mentions honorables.

Suisse. — Dans l'ancienne galerie des machines, un portique dont les auvents sont soutenus par des dragons héraldiques, sert d'entrée à l'exposition de l'agriculture et des aliments de la Suisse. Un local, dans l'enceinte de cette exposition, a été affecté aux boissons présentées par les différents fabricants de la Confédération helvétique.

Remarqué, dans un angle, l'installation de M. Denneler, d'Interlaken, membre du Jury, et dont la spécialité est un bitter aux herbes des Alpes. Dans un panneau du fond, une chromolithographie représente une jeune servante versant un verre de bitter à un touriste fatigué qui s'éponge le front et n'en sourit pas moins à la jolie fille.

MM. Ciravegna, Manzioli et Cie, à Genève, exposent des spécialités de vermouth : *vermouth noblesse* au vin muscat, et *vermouth au quinquina*; M. Achin fils, de la même ville, présente de l'absinthe et du vermouth; M. Geny, également à Genève, du vermouth; M. Henry, à Fleurier, canton de Neufchâtel, une absinthe verte; M. Koeser, à Fribourg, du kirsch; M. Maurizio, à Vicosoprano (Grisons), un *amer de la Majola*, etc.

Les liqueurs qui ont été soumises à l'appréciation du Jury, laissaient beaucoup à désirer sous le rapport de la qualité. Nous nous plaisons, cependant, à constater que depuis quelques années certains distillateurs, la plupart d'origine française, se sont efforcés d'apporter des modifications dans la fabrication de leurs produits.

1 membre du Jury, 30 exposants : 2 médailles d'or, 9 médailles d'argent, 6 médailles de bronze et 12 mentions honorables.

Turquie. — La participation de la Turquie à l'exposition de la Classe 61 a été des plus restreintes.

Si les Musulmans s'abstiennent de faire usage de boissons fermentées, en revanche les Grecs, les Bulgares, etc., que l'on rencontre en grand nombre dans la Turquie d'Europe, boivent du vin et des eaux-de-vie. Constantinople, avec sa population cosmopolite, est un centre de consommation important. Enfin, les chrétiens de l'Asie mineure qui vivent sous la domination turque, font usage des liquides interdits aux sectateurs de l'Islam. Voilà pourquoi la distillerie ne saurait être, dans l'Empire ottoman, une industrie aussi effacée que l'on pourrait le supposer tout d'abord. Ajoutons que dans toutes les échelles du Levant on boit du *mastic*.

Notons que les Musulmans peuvent consommer et consomment, en effet, des sirops, parce que ces préparations, qui sont un composé de sucre et de jus de fruits ne sauraient entrer dans la catégorie des liqueurs que leurs scrupules religieux leur font un devoir de répudier.

2 exposants : 1 médaille d'argent et une médaille de bronze.

TABLEAU RÉCAPITULATIF

DES RÉCOMPENSES DÉCERNÉES AUX EXPOSANTS DE LA CLASSE 61.

PAYS.	HORS-CONCOURS.	RÉCOMPENSES.					
		GRANDS PRIX.	MÉDAILLES D'OR.	MÉDAILLES D'ARGENT.	MÉDAILLES DE BRONZE.	MENTIONS HONORABLES.	TOTAUX.
France seule	70	6	83	116	86	36	327
France et Colonies françaises	74	10	99	158	136	80	483
Allemagne	//	//	5	8	2	3	18
Autriche	//	1	//	1	//	//	2
Belgique	4	//	7	13	6	3	29
Bosnie-Herzégovine	//	//	1	//	2	9	12
Bulgarie	//	//	3	2	9	6	20
Danemark	//	//	1	1	2	4	8
Équateur	//	//	3	2	2	//	7
Espagne	//	1	7	11	10	14	43
États-Unis et Cuba	//	1	10	16	7	1	35
Grande-Bretagne	//	1	6	5	1	3	16
Grèce	//	1	4	14	6	3	28
Guatémala	//	//	//	//	//	//	//
Hongrie	1	//	//	2	10	21	33
Italie	1	1	8	13	23	28	73
Luxembourg	//	//	1	1	1	//	3
Mexique	1	//	8	18	44	29	99
Monaco	//	//	//	//	//	1	1
Norvège	//	//	1	2	//	//	3
Pays-Bas et Indes néerlandaises	3	2	1	5	//	1	9
Pérou	1	//	2	4	8	//	14
Portugal	//	//	1	4	21	27	53
Roumanie	//	1	17	17	14	8	57
Russie	2	5	11	3	//	//	19
Serbie	//	1	4	6	5	//	16
Suède	//	//	4	2	2	2	10
Suisse	1	//	2	9	6	12	29
Turquie	//	//	//	1	1	//	2
TOTAUX	88	25	206	318	318	255	1,122

CLASSE 62

Boissons diverses

RAPPORT DU JURY INTERNATIONAL

PAR

M. FERNAND DUMESNIL

PRÉSIDENT DU SYNDICAT DES BRASSEURS DE PARIS

IMPRIMERIE NATIONALE.

C. F. E.

COMPOSITION DU JURY.

BUREAU.

MM. Bertrand-Oser (Émile), administrateur délégué des grandes brasseries réunies de Maxéville (médaille d'or, Paris 1889; président des comités, Paris 1900), *président* . . . . . France.
Boeck (André de), *vice-président*. . . . . Belgique.
Dumesnil (Fernand), brasserie [maison Dumesnil frères] (hors concours, Paris 1878; trésorier des comités, Paris 1900), président de la Chambre syndicale des brasseurs de Paris, *rapporteur* . . . . . France.
Lemariey (Lucien), cidres (rapporteur des comités, Paris 1900), *secrétaire*. France.

JURÉS TITULAIRES FRANÇAIS.

MM. Avenel (le vicomte Georges d'), président de la Chambre syndicale des négociants fabricants de cidres de l'Ouest, membre correspondant de la Chambre de commerce de Granville (vice-président des comités, Paris 1900). . . . . France.
Bures (Émile), distillerie normande, brasserie de cidres . . . . . France.
Corman-Vandame (Narcisse), brasserie, président du Syndicat des brasseurs du Nord . . . . . France.
Dubois, cidres, maire d'Arçonnay (Sarthe). . . . . France.
Guéret (Célestin), matériel pour boissons gazeuses et appareils de brasserie [maison Guéret frères] (comités, Paris 1900), président de la Chambre syndicale des eaux gazeuses et des industries qui s'y rattachent. France.
Kreiss (Adolphe), directeur des brasseries de la Meuse (comités, Paris 1900), vice-président du Syndicat des brasseurs des départements limitrophes de Paris . . . . . France.
Moulin (Louis), cidres en gros, distillerie (médaille d'or, Paris 1889; comités, Paris 1900). . . . . France.
Thomas (Martin), directeur de la Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck . . . . . France.
Tourtel (Ernest), brasserie (jury, Paris 1889; comités, Paris 1900). . . France.

JURÉS TITULAIRES ÉTRANGERS.

MM. Aubry, professeur, directeur de la station scientifique de brasserie de Munich. Allemagne.
Popper (Léon), directeur de la brasserie bourgeoise. . . . . Autriche.
Schuller (Julius) . . . . . États-Unis.
Parry (Ernest), membre de la Société des chimistes . . . . . Grande-Bretagne.
Watanabé (Toru), représentant des producteurs de *saké* . . . . . Japon.
Mousel (Émile), brasserie, député et bourgmestre de la ville de Luxembourg. Luxembourg.
Mohr (A.-C.). . . . . Norvège.
Petersen (J.), directeur de la Société des brasseries Heineken . . . . . Pays-Bas.
Desbout (Constantin de) chimiste. . . . . Russie.

JURÉS SUPPLÉANTS FRANÇAIS.

MM. Butruille (Edmond), brasserie ..... France.
Karcher (Henri), brasserie (comités, Paris 1900) ..... France.
Power (Alfred), administrateur de la brasserie de cidres l'«Union agricole» (comités, Paris 1900) ..... France.

JURÉ SUPPLÉANT ÉTRANGER.

M. Lopez (Francisco), chef de section du Conseil supérieur de salubrité de Mexico ..... Mexique.

EXPERTS.

MM. Brière, secrétaire du Syndicat agricole de la Sarthe ..... France.
Briet, cidre ..... France.
Chapelain (Paul), cidre ..... France.
Cimetière (Isidore), président de la Chambre syndicale des cidres, à Paris ..... France.
Heyndrick (Théophile), brasseur ..... Belgique.
Leudet (Léon), trésorier de la Société des agriculteurs de France ..... France.
Martin (J.-B.), professeur départemental d'agriculture du Calvados, secrétaire de l'Union des Sociétés agricoles du Calvados ..... France.
Mertens (Alphonse), brasseur ..... Belgique.
Quesnay (Alfred), distillateur d'eau-de-vie de cidre ..... France.
Wielemans (Prosper), brasseur ..... Belgique.

BOISSONS DIVERSES.

AVANT-PROPOS.

Avant d'aborder la relation détaillée du rôle que la Classe 62 (*Boissons diverses*) a joué dans l'ensemble du Groupe X (*Alimentation*), tant dans la section française que dans la section étrangère, il convient de résumer le plus brièvement possible les opérations du Jury international de cette classe, opérations qui ont été le couronnement de cette partie intéressante de l'Exposition universelle de 1900.

Le Jury international de la Classe 62 a tenu sa première réunion le 31 mai 1900, sous la présidence de M. Delaunay-Belleville, directeur général de la section française.

Invité à procéder à l'élection de son bureau, le Jury élit :

Président, M. E. Bertrand-Oser, président des Comités d'admission et d'installation de la Classe 62.
Vice-Président, M. André de Boeck, délégué de la Belgique.
Rapporteur, M. Fernand Dumesnil, membre du Comité d'admission, trésorier du Comité d'installation de la Classe 62.
Secrétaire, M. Lucien Lemariey, rapporteur des Comités d'admission et d'installation de la Classe 62.

M. Bertrand-Oser remercie ses collègues de l'honneur qu'ils lui font et de la confiance qu'ils veulent bien lui accorder. Il fait appel au concours de tous pour que le travail si délicat de l'attribution équitable des récompenses puisse être mené à bonne fin, et, pour faciliter l'accomplissement de cette tâche, il propose la division du Jury international en trois sections : *Bières, Cidres, Boissons gazeuses.*

Sont nommés secrétaires-rapporteurs de ces trois sections : Bières, M. Adolphe Kreiss; Cidres, M. Lucien Lemariey; Boissons gazeuses, M. Célestin Guéret.

M. Fernand Dumesnil devra réunir les trois rapports fournis par ces messieurs, et en faire un rapport d'ensemble qu'il remettra au rapporteur général de l'Exposition de 1900, nommé par le Ministre du commerce.

Sur la proposition du président, le Jury international décide de commencer ses travaux le 12 juin 1900, et d'y consacrer quatre jours par semaine, du mardi au vendredi inclus.

Sous l'impulsion vigoureuse de MM. Bertrand-Oser, Kreiss, d'Avenel et Lemariey, les travaux des trois sections ont marché avec la plus satisfaisante rapidité : commencés le 12 juin 1900, ils ont été terminés le 4 juillet 1900.

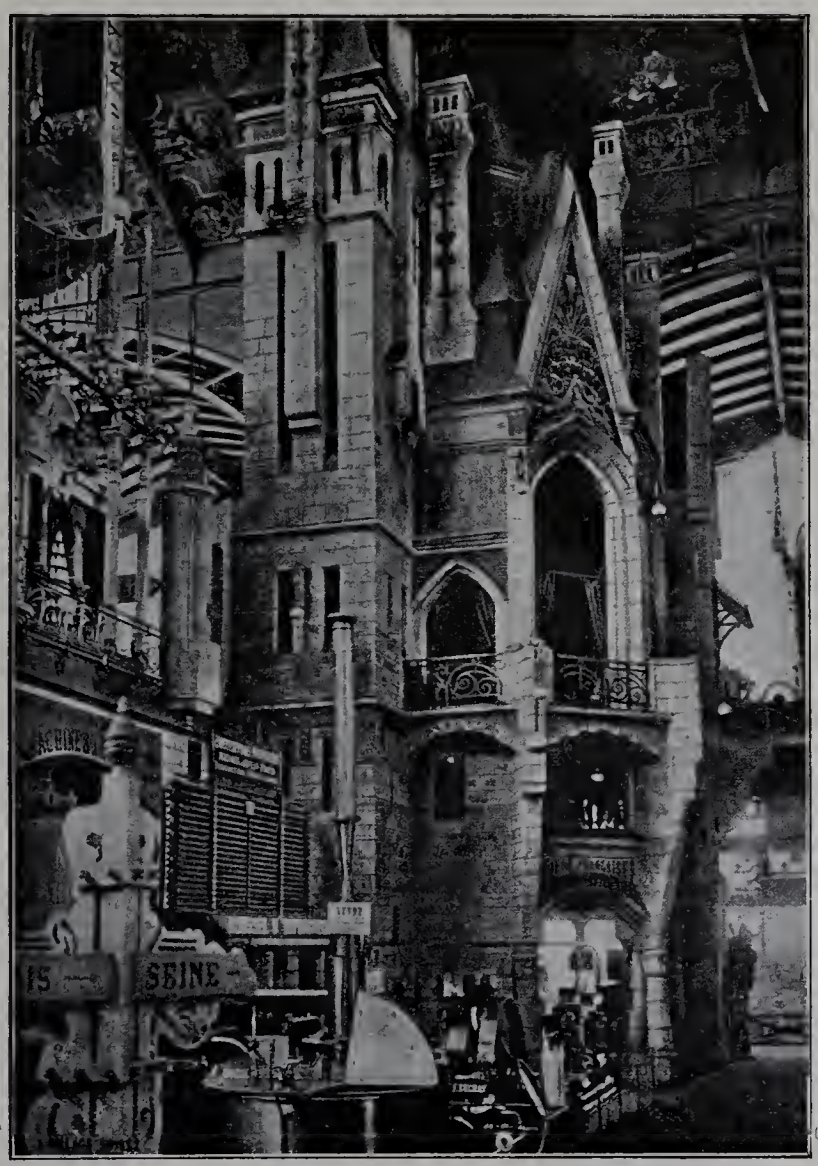
Les produits des deux Classes 62 (française et étrangère) étaient dispersés dans

toutes les parties de la section de l'alimentation, et la description des nombreux pavillons — quelques-uns pouvant prétendre à l'appellation d'édifices et même de monuments — serait trop longue pour trouver place ici; il n'est que juste, cependant, de constater l'énorme somme de talent et d'ingéniosité dépensée par les architectes et les organisateurs des deux classes.

Vue d'ensemble du Pavillon de la Brasserie française à l'Exposition universelle de 1900.

Pour permettre au public une appréciation plus exacte et plus commode de leurs produits, un grand nombre d'exposants avaient installé de très élégants bars de dégustation; ceux de la brasserie, qui comprenaient quarante-huit comptoirs et robinets, ont, en particulier, forcé l'admiration des millions de visiteurs qui se sont, pendant six mois, pressés dans la Galerie des Machines, et ceux de la cidrerie n'ont pas moins attiré l'attention.

On peut dire que le Pavillon de l'exposition d'ensemble de la Brasserie française, dû à la collaboration de MM. les architectes Joseph Sansbœuf et Léon Benouville, constituait une œuvre d'art digne de rester dans le souvenir de tous ceux qui l'ont admirée, et qui ont certainement regretté qu'au lieu d'être construit dans les jardins du Champ de Mars, il ait été, par les nécessités du classement, relégué dans une galerie couverte.



Pavillon de la Brasserie française à l'Exposition universelle de 1900.

Quoi qu'il en soit, grâce au talent des architectes et au zèle des organisateurs, on a pu, aussi bien dans la section étrangère que dans la section française, éviter la monotonie d'une exhibition de vitrines trop uniformes renfermant d'interminables rangées de bouteilles vides.

La cinquième Exposition universelle de Paris a constitué ainsi une magnifique occasion, pour les industriels et producteurs, de se rencontrer à nouveau sur le pacifique terrain d'une noble lutte d'émulation. En faisant connaître leurs excellents pro-

duits et en les faisant apprécier par des millions de visiteurs, cinq cents exposants français et trois cents exposants étrangers ont répondu, de la façon la plus brillante, à l'appel de notre gouvernement, et nous avons la ferme conviction que nos collègues et confrères étrangers, auxquels nous nous sommes justement efforcés de témoigner nos plus vives sympathies, conserveront un agréable, un cordial souvenir de leur séjour parmi nous.

Salle de dégustation de la Brasserie française à l'Exposition universelle de 1900.

Nous dirons plus loin, en détail, tout ce qu'il est nécessaire que l'Exposition universelle de 1900 laisse derrière elle comme constatation des progrès accomplis par l'industrie mondiale depuis sa devancière de 1889. Nous ne négligerons rien : historique des diverses productions, statistiques, perfectionnements des procédés antérieurs de fabrication, enseignements techniques, résultats comparés des précédentes expositions et de celle qui vient de faire l'admiration de tous les peuples, tout cela sera

passé en revue, aussi rapidement mais aussi complètement que possible, en ce modeste travail qui doit forcément être limité.

Mais, dès maintenant, nous tenons à rendre un hommage mérité à tous ceux qui ont contribué à l'œuvre commune, et qui nous ont aidé de leurs lumières : d'abord, aux membres étrangers du Jury international, qui ont apporté à leur tâche un zèle et une courtoisie dont nous ne saurions les remercier trop chaleureusement; ensuite aux jurés français qui ont rempli leur devoir dans un esprit patriotique sur lequel ils nous en voudraient peut-être d'insister plus longuement.

Nous devons aussi des remerciements — et nous ne les leur ménageons pas — à ceux qui nous ont aidé dans la rédaction de ce travail : à M. Petit, le savant professeur de la Faculté des sciences de Nancy, l'éminent directeur du Laboratoire et de l'École de brasserie de cette ville; à M. Robert Charlie, le dévoué membre-secrétaire des Comités d'admission et d'installation de la Classe 62, membre du Jury international de l'exposition des houblons, directeur du *Brasseur français*, l'organe officiel de l'*Union générale des syndicats de la brasserie française;* à MM. le vicomte d'Avenel et Lucien Lemariey, qui ont si habilement organisé l'exposition particulière des cidres; à M. Célestin Guéret qui a porté seul le fardeau de l'exposition des boissons gazeuses, et à M. Durafort, qui nous a fourni sur cette industrie de précieux renseignements; à M. Adolphe Kreiss, enfin, notre collègue du Jury, qui a eu une part si considérable, si laborieuse et si brillante dans l'organisation de l'exposition des appareils et des matières premières nécessaires à la brasserie.

Nous nous garderons également d'oublier — et nous voulons même lui donner une place toute particulière dans cet hommage — M. E. Hatton, l'infatigable chef du Groupe de l'Alimentation, qui a été pour nos comités un guide si sûr, si bienveillant, si actif, et qui a défendu nos intérêts avec un dévouement qui ne s'est pas démenti un seul jour.

Nos architectes, MM. Joseph Sansbœuf, le vaillant patriote, et Léon Benouville, ont droit aussi à nos remerciements.

Que tous trouvent donc ici le témoignage de notre reconnaissance pour leur inappréciable concours et qu'ils nous permettent de les assurer de la sincérité de notre gratitude.

Nous ne dirons rien du rôle directeur, capital, prépondérant, joué par notre dévoué président, M. Bertrand-Oser. Celui-là a été l'âme de notre exposition; il y a dépensé, sans compter, son intelligence, son énergie, ses forces, sa santé même, et l'hommage qui lui est dû ne saurait être trop éclatant.

Le même témoignage est justement dû à M. le sénateur Charles Prevet, l'éminent président du groupe X, qui, dans toutes les questions communes aux diverses classes de ce groupe, a su, avec sa profonde expérience des choses industrielles et sa parfaite courtoisie, suggérer et faire prévaloir les solutions les plus pratiques.

Constatons pour terminer que nous n'aurions pas complètement rempli notre tâche si nous ne rappelions que nous avons toujours trouvé auprès de MM. Delaunay-Belleville

et Stéphane Dervillé, les éminents collaborateurs de M. le Commissaire général, une bienveillance et un concours qui nous ont puissamment aidé à mener à bien la mission qui nous avait été confiée par M. le Ministre du commerce d'abord, et par nos confrères ensuite.

Au moment de l'impression de notre rapport, nous sommes heureux d'apprendre qu'un grand prix a été décerné par le jury de la Classe 29 au Comité de la Classe 62, pour la construction artistique de ses pavillons et pour la belle installation de ses salles de dégustation.

PREMIÈRE PARTIE.

CHAPITRE PREMIER.

HISTORIQUE DE LA BIÈRE DANS L'ANTIQUITÉ, LE MOYEN AGE ET LES TEMPS MODERNES.

On a cru longtemps, en France, et même dans toute l'Europe, que la bière était d'origine allemande ou plutôt germaine. L'étude sérieuse de l'histoire de cette boisson a démontré, au contraire, que les Allemands en avaient appris la fabrication des Gallo-Romains.

Le mot *bier,* qui nous a donné celui de *bière,* n'est même pas de racine germanique; il est, sans conteste, dérivé du mot *bibere,* boire.

C'est un fait très connu que les soldats romains guerroyant en Germanie s'adonnaient volontiers à l'ivrognerie, par suite d'habitudes contractées dans les garnisons gauloises, et qu'ils avaient constamment à la bouche la phrase courte et comminatoire : *da bibere,* et, par contraction, *da biber,* « donne-moi à boire ».

Comment résister à cet ordre impérieux, appuyé de la formidable épée-poignard? Et cependant, pour satisfaire le vainqueur toujours altéré, le pauvre Germain ne pouvait offrir, au début de la conquête, que le lait fermenté de ses juments, boisson fétide et malsaine dont il faisait ses délices les jours de fête et de combat.

Mais un grand nombre de Gaulois patriotes, fuyant la domination de César, émigrèrent à cette époque chez les Teutons, dont les perpétuelles incursions sur la rive gauche du Rhin les avaient tenus sans cesse sur le qui-vive, et qu'ils avaient considérés pendant des siècles comme l'ennemi héréditaire.

Les Gaulois réfugiés initièrent les hôtes qu'une commune infortune leur imposait aux premiers principes de la civilisation celtique, où certains arts étaient parvenus depuis longtemps à un état assez avancé, notamment chez les Arvernes, comme il est aisé de s'en convaincre par la lecture de César et des auteurs latins antérieurs à la conquête.

Parmi ces arts, celui de fabriquer une liqueur enivrante et agréable au moyen de la décoction fermentée des grains était pratiqué de temps immémorial sur tout le territoire. La *Cera* ou *Korma* composait, en effet, le breuvage national par excellence de nos ancêtres, privés de vin, car la vigne, avant César, n'avait pas dépassé les environs de Marseille.

Les Germains, alors de race pure, qui occupaient tout l'espace s'étendant du Rhin à la Vistule et de la Baltique au Danube, manquaient de cette finesse de goût et de

cette délicatesse du toucher qui, en transformant et améliorant la nature, impriment à tous les produits de l'industrie humaine une saveur nouvelle et des qualités imprévues.

La liqueur fermentée qu'ils fabriquaient d'après les leçons des Gaulois était un mélange douteux d'eau souvent impure et de grains gâtés ou mal préparés.

Cette boisson faisait grimacer les légionnaires exigeants et Tacite en disait dans son livre *De moribus Germanorum :*

« Ils boivent une triste boisson faite d'orge ou de froment corrompu et d'eau malsaine, souvent même tirée des mares.

« On l'accuse de nuire à la tête, aux nerfs et aux parties membraneuses, d'engendrer un très mauvais suc, de causer une ivresse longue et pesante, etc. »

Les Romains préféraient cependant cette triste boisson au lait de jument, insupportable à tout palais civilisé, et ils durent s'en contenter, comme les soldats de la Grande Armée se contentèrent, en 1812, de l'insipide kwas russe, qu'ils baptisèrent, en manière de vengeance, « limonade de cochon ».

Quoi qu'il en soit, les Germains purent dès lors satisfaire à l'éternel *da biber,* et comme leurs connaissances linguistiques n'allaient pas très loin, ils se persuadèrent bien vite que « biber » était un substantif désignant la boisson celtique, et ils prononcèrent eux-mêmes *bier* terme dont on chercherait en vain l'origine dans la langue gothique, mère de l'allemand actuel.

Du reste, les Germains ne tardèrent pas à oublier même les procédés rudimentaires de la fabrication de leur *bier*. On sait que l'ancienne Germanie, foulée, écrasée, pétrie par l'invasion des Barbares, anéantie, pour ainsi dire, par les trombes humaines qui se succédèrent presque sans interruption durant deux siècles, resta longtemps à l'état de chaos, où se perdit le peu de civilisation romaine que lui avaient inculquée les Germanicus et les Marc-Aurèle. On n'ignore pas quels efforts durent faire Charlemagne, au VIIIe siècle, et les chevaliers Teutoniques, au XIIIe, pour rendre un peu de vitalité à une population littéralement écrasée.

Pour nous en tenir strictement à notre sujet, constatons que les Allemands conviennent eux-mêmes que les brasseries n'ont commencé à fonctionner chez eux qu'à partir du XIIe au XIIIe siècle, pour acquérir un certain développement au XIVe siècle, à la faveur de notre funeste guerre de Cent ans, c'est-à-dire au moment où toutes nos industries ruinées sur un sol perpétuellement ravagé furent obligées, comme au temps de César, de passer la frontière et de s'établir derrière le Rhin.

Un code allemand du VIe siècle fait mention, il est vrai, d'une ordonnance portant que chaque habitant d'une paroisse doit fournir à une abbaye une redevance de quinze chopes de bière, mais ni le nom de la paroisse, ni celui de l'abbaye ne peuvent se retrouver, et la critique est fondée à supposer qu'ordonnance, paroisse et abbaye ont été inventées de toutes pièces.

L'historien byzantin Priscus, qui accompagna une ambassade envoyée vers Attila par l'empereur de Constantinople, parle aussi d'un vin d'orge qu'il but en Pannonie et que les naturels du pays appelaient *saboga* et *camum*. Mais les anciens désignaient sous

le nom de Pannonie le territoire qui forme aujourd'hui la Basse-Autriche et une partie de la Hongrie. Les Pannoniens étaient en contact direct avec les peuples civilisés et aucun historien ou géographe ancien n'a jamais songé à les compter au nombre des Germains.

Ce serait une erreur, du reste, de croire que les Allemands revendiquent l'honneur d'avoir découvert le secret de la fabrication du vin d'orge et même de l'avoir exploité aussitôt que les Celtes, leurs premiers instituteurs dans tous les arts de la civilisation, car presque tous les détails qu'on vient de lire sont extraits d'ouvrages allemands fort estimés.

Le *Brockhaus Conversation Lexicon* constate même que la fabrication et l'usage de la bière datent en France d'un temps immémorial :

Dans la Gaule centrale, dit cette excellente encyclopédie, les grands buvaient déjà du vin massaliotique vers le premier siècle de notre ère (c'est-à-dire immédiatement après la conquête romaine), mais la bière, sous le nom de *Korma*, était ENCORE la boisson populaire proprement dite. Cette BIÈRE CELTIQUE se maintient dans la Gaule du Nord, en Belgique et en Angleterre pendant l'empire romain jusqu'au moyen âge et jusqu'à nos jours.

Pour expliquer cet ENCORE de l'auteur allemand, il nous faudrait percer la nuit historique la plus épaisse qui ait pesé sur les origines d'un peuple.

Les auteurs anciens, grecs et romains, ont tous connu la Gaule et les plus vieux géographes donnent une description assez exacte de ses deux rivages océanique et méditerranéen. Mais tous évitent systématiquement de parler du Gaulois indocile et fantasque qui, d'un bond, s'élançait jusqu'en Cappadoce et en Bythinie, après avoir traversé en chantant, en buvant et en massacrant la riche Italie et la florissante Grèce, sans même respecter les trésors du Capitole ou des temples de Delphes, et dont le moindre mouvement belliqueux provoquait le *tumultus* effrayant chez toutes les nations du monde.

Hérodote, par exemple, pousse ses investigations jusqu'aux sources du Nil; il décrit minutieusement les mœurs des peuples africains qui étaient encore, naguère, enveloppés pour nous de mystère; les peuples des bords de l'Oxus et de l'Araxe, les Hyperboréens eux-mêmes n'ont guère de secrets pour lui; mais, quand il arrive aux Celtes, il prononce à peine leur nom et passe en tremblant.

Néanmoins, quelques navigateurs audacieux montent sur les vaisseaux phéniciens, nous visitent et s'aperçoivent que nos pères ne méritent pas leur réputation de cruauté, qu'ils ne sont tout au plus que des enfants terribles.

Pythéas, qui vivait quatre siècles avant notre ère, mesure le premier, et fort exactement, le périmètre de la grande île Britannique. Il constate que ses habitants, colons celtiques, jouissent d'une civilisation fort avancée. Il apprend aux jeunes Grecs qui s'enivrent de la liqueur de Péluse, au grand désespoir d'Aristote, que non seulement les Celtes bretons, mais encore les Celtes gaulois, boivent, eux aussi, le vin d'orge (*oinos ek kritès*) et savent au besoin y puiser l'ivresse. Polybe, qui accompagna les

Scipions dans leurs guerres d'Espagne, raconte ensuite que le vin d'orge est la boisson générale du peuple espagnol, qu'il y en a de plusieurs espèces et de différentes qualités, et que la meilleure est servie aux rois d'Ibérie dans des coupes d'or.

Est-il besoin de rappeler que la civilisation espagnole se confondait avec la civilisation gauloise, que les deux peuples s'étaient mélangés presque dès le commencement et qu'une colonie celtique occupait le versant méridional des Pyrénées où ses membres étaient connus sous le nom de *Celtibères?*

Caton, dans son *de Re rustica,* constate que le vin d'orge est la boisson nationale du Celte.

Pline l'Ancien, qu'il faut toujours citer quand on parle de l'antiquité romaine, puisque, seul de tous les auteurs latins, il nous a laissé une véritable encyclopédie, Pline l'Ancien déclare enfin que le peuple gaulois boit communément du vin d'orge et qu'il en a bu de tout temps.

Mais avec Pline nous dépassons les temps qu'on peut presque dire préhistoriques.

La Gaule est entrée depuis plus de deux siècles dans le tourbillon de la civilisation romaine, et si nous citons le célèbre naturaliste, c'est pour bien montrer que toujours nos pères ont su tirer de l'infusion ou de la décoction fermentées des grains la boisson aujourd'hui connue sous le nom de bière, et que, de tout temps, sa fabrication a compté parmi nos industries nationales les plus prospères.

Cinquante ans après César, nous apprend le Dictionnaire allemand de la Conversation déjà cité, le riche seigneur gaulois ne veut plus boire que du vin — la vigne ayant été importée par les Romains, — mais la masse populaire reste toujours attachée à la *Cera* ou *Korma* nationale, à la boisson dorée qui semble retenir captifs les rayons du soleil. Cinquante ans encore et les vins d'Auvergne et du Senonnais acquièrent une telle renommée que les fameux crus italiens, chantés par tous les poètes, perdent un peu de leur réputation et que leurs heureux propriétaires sont sérieusement menacés d'une redoutable concurrence. Alors se produit un acte tyrannique, inouï dans les annales de l'histoire, et qu'on croirait inventé à plaisir, s'il n'était attesté par les documents les plus authentiques.

Par rescrit impérial, daté de l'an 850 de la fondation de Rome (98 de notre ère), Domitien ordonne que tous les ceps de vigne soient arrachés des Gaules, et que la terre si orgueilleuse de les nourrir soit convertie en labour.

L'année précédente a vu décupler la récolte du vin, tandis que la récolte du blé a été très inférieure à son rendement habituel. Il s'en est suivi une disette de pain. Domitien tire prétexte de cette circonstance pour ruiner brutalement nos vignerons et enrichir du même coup les vignerons italiens.

Quelques écrivains ont taxé de monstruosité criminelle, d'extravagance ridicule, ce rescrit de Domitien; en réalité, ce ne fut que l'acte d'un politique égoïste et féroce, mais en même temps un acte habile destiné à ramener au fils dégénéré de Vespasien l'opinion romaine et italienne qu'il s'était aliénée par ses vices, ses crimes et ses excès de toutes sortes. Et cela est si vrai que les sages successeurs de Domitien, les Nerva,

les Trajan, les Antonin, les Marc-Aurèle ne songèrent point à lever cette interdiction, qu'ils n'auraient peut-être pas édictée, mais dont ils furent heureux de bénéficier en qualité de propriétaires de vignobles italiens ou grecs. Il fallut attendre près de deux siècles, jusqu'en 281, un nouveau rescrit de l'empereur Probus, qui anéantit celui de Domitien et fit rentrer la terre gauloise dans le droit commun.

Quoi qu'il en soit, l'édit de Domitien fut exécuté ponctuellement sous les yeux des garnisaires romains. Le jus de la vigne cessa de couler dans les joyeuses réunions gauloises ou d'être versé à pleins brocs sur les tombes des morts.

Mais l'abstinence de boisson fermentée ne pouvait être longtemps du goût des Celtes : à la place du vin, n'avaient-ils pas d'ailleurs l'orge dont la fermentation généreuse avait si longtemps abreuvé leurs pères et entretenu dans leurs cœurs les habitudes de courage avec l'amour de l'indépendance?

Ils se remirent donc à brasser le grain, pour en extraire non seulement la boisson du menu peuple, mais encore celle des grands seigneurs.

Sur la table des plus riches, le vin n'arrivait plus des plaines de Campanie ou du Péloponèse qu'après des voyages interminables et des péripéties sans nombre. Il coûtait des prix exorbitants. Les gouverneurs de provinces eux-mêmes ne vidaient les précieuses amphores que dans les occasions solennelles.

Pour les usages domestiques, ils se contentaient de la *Cera* vulgaire, dont le plus humble pouvait du moins prendre sa part.

La vérité nous oblige à dire que certains patriciens romains ne se résignèrent pas philosophiquement à ce changement de régime. Nous en trouvons un témoignage dans une épigramme de l'empereur Julien, composée vers l'an 350 et conservée dans l'Anthologie grecque.

Quoique cette épigramme soit fort médiocre dans le fond et dans la forme, nous croyons intéressant d'en donner la traduction. Le nom fameux et surtout la qualité de l'auteur donnent le premier titre d'ancienneté à la boisson qu'il cherche à décrier :

Qui es-tu? D'où prends-tu le nom de Bacchus? Je ne te reconnais pas pour le véritable Bacchus : je ne reconnais pour tel que le seul fils de Jupiter. Il sent le nectar; tu sens le bouc. Apparemment les Celtes, privés de grappes de raisins, t'ont fabriqué avec les grains de leurs épis. Il faut donc t'appeler Démétrien (fils de Cérès) et non Dionysien (un des noms de Bacchus) bien plus fils du feu et avénique que bachique.

Tout le sel de cette plaisanterie littéraire du plus vieux des Parisiens consiste dans un calembour auquel se prête la langue grecque et qu'il n'est pas possible de reproduire en français. Avénique (qui vient de l'avoine) et bachique (qui vient de Bacchus) ont dans l'idiome d'Homère presque la même consonance.

Mais si Julien, qui pouvait se regarder comme exilé à Lutèce, regrettait avec quelque raison le falerne en vidant uniquement les coupes de vin d'orge qu'il dédaignait, ses administrés, les fils des Gaulois, auxquels s'étaient mêlés les fils des colons romains, considéraient cette boisson comme indispensable à l'alimentation publique.

Le prix de sa préparation était porté sur tous les budgets domestiques au même titre que celui de la fabrication du pain.

Après l'édit réparateur de Probus, on se remet à cultiver la vigne, mais lentement, et la bière ne perd pas de terrain. On continue à faire deux parts des moissons : l'une pour être convertie en pain, la plus considérable naturellement, l'autre pour être convertie en breuvage.

Les monastères, tant d'hommes que de femmes, ont charge de conserver intactes les recettes des ancêtres pour cette fabrication précieuse et d'y ajouter les perfectionnements que l'imagination des moines pourra découvrir.

Il n'est pas un document de ces monastères mérovingiens, et nos archives nationales, départementales ou privées en possèdent des milliers, qui ne contienne une mention des malteries où se triture le grain et des brasseries où se prépare la *cervoise* (*cervisia*).

Il est temps, en effet, de le dire : la boisson à base d'orge dont nos pères ont toujours fait largement usage a constamment porté un nom national. Le Celte indépendant la nommait *Cera*, ce qui signifiait grain liquide, ou *Korma,* c'est-à-dire froment liquide, marquant ainsi qu'il savait déjà différencier les qualités. Son idiome ayant disparu devant les prohibitions romaines, il ne conserva plus que le terme expressif où semblait se symboliser le génie national et s'efforça de les marier avec d'autres vocables latins.

Cera fut de ce nombre. *Cera,* du reste, était un nom générique, commun à toutes les langues occidentales pour désigner le grain en général.

Les Latins en avaient fait Cérès, la déesse des moissons; les Cimbres eux-mêmes, ces proches parents des Celtes, disaient *Cewr;* de nos jours les Irlandais disent *Cuir* et les Bas-Bretons *Kuffr* ou *Koref.* Partout, on le voit, la radicale est conservée.

En ajoutant *vis* à *cera* et en donnant au mot composé une terminaison latine, on eut vite fait *Cervisia,* la force, la puissance, l'énergie de Cérès.

Pline l'Ancien, déjà cité, donne au IIe siècle ses grandes lettres de naturalisation à ce mot imagé. « Les céréales, écrit-il dans son livre VIII, fournissent le *Zythum* en Égypte, le *Cœlia* en Espagne, la *Cervisia* en Gaule. »

Aucun des écrivains qui viennent après Pline ne donne plus un autre nom à notre boisson nationale. *Cervisia* revient sans cesse sous la plume des rédacteurs des Capitulaires des rois francs; les actes publics, si longtemps rédigés en latin, l'emploient jusqu'au dernier siècle. Et quand la langue romaine se dégage des langues latines qui l'emprisonnèrent si longtemps, c'est-à-dire vers le XIIe siècle, nos pères se contentent de modifier la terminaison de *Cervisia* et d'en faire la *Cervoise,* nom sous lequel la boisson nationale sera désormais consommée.

Comment ce nom de *Cervoise,* qui sonne si joyeusement et dont l'allure est si française, a-t-il pu se perdre?

Qu'il vienne de *Cereris vis,* comme nous venons de le démontrer, ou même que son étymologie soit *Ceres bibia,* Cérès breuvage, comme on dirait or potable, ainsi que le

supposent certains critiques, il est doux et harmonieux, il est énergique et poétique, et l'on doit s'étonner qu'il ait été abandonné.

Il n'est question que de la *Cervoise* dans les premiers actes publics rédigés en français concurremment avec le latin, c'est-à-dire vers le XIIIe siècle.

Vers le XVe, le mot de *bierre* est déjà employé comme synonyme. La concurrence allemande introduite à la faveur des malheurs de la patrie ne s'est pas bornée à tuer une des industries françaises les plus anciennes et les plus florissantes, elle a amené nos pères à délaisser le nom de la liqueur si chère — comme on le verra plus loin — à Charlemagne et à saint Louis.

A partir de Charles VIII, les ordonnances royales, les édits, les règlements de police qui s'occupent de la matière, emploient simultanément les deux mots de *Cervoise* ou de *bierre*.

Cependant, le peuple hésite jusqu'au XIXe siècle et les poètes ne peuvent se résigner à donner droit de cité au vocable « bière » importé d'Allemagne.

Ils entretiennent, jusqu'à Voltaire inclusivement, le culte de la *Cervoise*.

C'est ainsi que nous lisons dans La Fontaine, en son poème du quinquina :

> Nulle liqueur au quina n'est contraire :
> L'onde limpide et la Cervoise amère
> Tout s'en imbibe.....

Aujourd'hui le nom de cervoise a complètement disparu, et il est permis, à plusieurs points de vue, de le regretter.

Cette première partie de l'histoire de la bière ayant nettement montré que cette boisson a été de tout temps connue en France, nous allons préciser l'action exercée par les divers régimes gouvernementaux sur sa fabrication, depuis Charlemagne jusqu'à nos jours.

CAPITULAIRES, CHARTES, ÉDITS, ORDONNANCES, LETTRES ROYALES, STATUTS, ETC.

1. CAPITULAIRES DE CHARLEMAGNE.

La bière — ou cervoise — ayant toujours été, chez nous, une boisson nationale, il est naturel que tous les gouvernements l'aient entourée, soit au point de vue de la santé publique, soit au point de vue fiscal, d'une sollicitude plus ou moins éclairée.

Nous avons dit plus haut que la plupart des monastères, sinon tous, possédaient, sous les rois mérovingiens, de véritables brasseries et qu'ils avaient bien vite acquis la réputation méritée de produire la cervoise la meilleure et au meilleur compte, mais nous craindrions de surcharger ce travail, forcément écourté, en y reproduisant les chartes d'abbaye relatives à notre sujet.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Il y avait, du reste, dans maintes communes, des brasseries publiques — comme le four banal qui existe encore en certains points, — où chacun était libre d'aller brasser au jour fixé, moyennant une redevance. Nous avons même sous les yeux la nomenclature des droits d'une seigneurie où chaque manant était obligé de recourir à la brasserie seigneuriale pour faire sa cervoise.

Les chartes royales sont déjà pleines de règlements sur la fabrication, la conservation et la vente de cette boisson. Mais ces documents ne se rapportent généralement qu'aux métairies de la couronne. Les rois mérovingiens étaient des rois agriculteurs, et on les voit, excellents propriétaires, sans cesse préoccupés de faire rendre à leurs domaines le plus possible au meilleur marché possible.

Les règlements de Charlemagne ne font pas exception à la règle.

Le célèbre capitulaire qui a pour titre : *De villis* (des métairies), s'étend assez longuement sur la cervoise et sur la manière de la préparer. Mais il est évident, d'après le texte, que le puissant empereur n'entendait point édicter une loi sur la matière, qu'il se bornait à donner des conseils, auxquels chacun de ses sujets restait libre de se conformer ou non.

Toutefois, le nom de Charlemagne a une telle importance, chacun des objets auxquels son génie universel s'est appliqué a acquis, par là même, une telle valeur historique, que nous n'hésitons pas à donner à la partie du capitulaire *De villis,* qui nous intéresse spécialement, la première place parmi les lettres de noblesse de la cervoise.

Voici la traduction des divers passages colligés par nous sur l'édition latine de Baluze, 1680, à l'imprimerie Bénédict Morin, rue Saint-Jacques, à Paris :

Art. 32. Que chaque intendant, dans chacune de nos métairies, veille à la bonne et même à l'excellente qualité des grains (qui doivent servir à la préparation de la cervoise); que, pour ce faire, il les compare entre eux ou avec ceux des voisins.

Art. 33. Quand tous ces grains seront séparés et engrangés, ils doivent mettre de côté tout le rebut et attendre nos ordres avant de les porter au marché.

Art. 34. Les intendants doivent veiller principalement, et ce avec une grande application, à ce que les ouvriers qui travaillent de leurs mains pour la préparation des *brassins* (bracios) et de la *cervoise* s'adonnent à ce travail avec un zèle méticuleux.

. . . . . .

Art. 61. Nous voulons que l'intendant de service auprès de notre personne apporte avec lui ses brassins; nous voulons aussi qu'il amène avec lui des maîtres du métier (*magistri*) qui nous préparent sur place de la bonne cervoise.

Art. 62. Nous voulons que nos intendants dressent chaque année, pour le jour de la Noël, un inventaire détaillé des bœufs, des veaux, des chevaux, etc., qu'ils nourrissent, du blé, du mil, des légumes, de la laine, du miel, de la cire, des fruits, etc., qu'ils récoltent; de la *cervoise* qu'ils préparent, parce que nous voulons savoir quelles quantités nous possédons de chaque chose.

2. ÉTABLISSEMENT DE SAINT LOUIS.

Huit siècles après l'édit réparateur de l'empereur Probus, la vigne acclimatée pour la seconde fois dans nos contrées couvre une bonne partie de notre sol. Elle passe

même la Manche et produit au sud de la grande île britannique des crus estimés, au témoignage des chroniqueurs de l'époque.

La *cervoise* est refoulée tout à fait au nord, notamment en Flandre où elle devient, pour cette province, une source d'abondantes richesses. La fabrication des brasseurs français baisse sensiblement et le peuple, qui ne veut point se déshabituer de la boisson gauloise, la fait venir de l'étranger.

Il ne pouvait convenir au souverain de laisser consommer la ruine d'une industrie dont le bon renom précédait même la fondation de la monarchie et dont les produits étaient toujours indispensables à l'alimentation publique. Pour remédier à la crise, saint Louis accorda aux brasseurs de sa bonne ville de Paris des privilèges plus étendus qu'il n'en avait octroyés à aucune autre corporation.

Pour nous servir d'une expression moderne, il décréta les brasseries d'utilité publique et les plaça sur le même pied que les boulangeries.

Les statuts donnés aux brasseurs par Étienne Boileau, prévôt de Paris, sur son ordre et sous son registre (signature), sont datés de 1268. Ils ont été conservés dans les archives du Châtelet jusqu'en 1789.

En voici le texte :

Art. 1er. — Il peut être cervoisier à Paris qui veult, pour tant qu'il euvre aux us et coustumes du mestier, que li preudomme du mestier ont establi et ordené pour bon et pour loyauté, se il plest au Roy, lequel us, et les queles coustumes sont tels. Cil à qui il plaise au Roy qui face cervoise à Paris, il peut avoir tant d'aprentis et des gens comme il li plaist, et sera son mestier de jour et de nuict, ce mestier li est.

Art. 2. — Nul cervoisier ne peult, ni ne doit faire cervoise fors de yane et de grain, c'est assavoir d'orge, de mesteuil et de dragée, et se il y mettent autre chose pour en faire, c'est assavoir baye, piment ou poix résine, et quiconques y mettroit aucune de ces choses, il l'amenderait au Roy de 20 francs parisis, toutes les fois qu'il en seroit repris; et si serait tous li brassins qui seroit fait de tiex choses donnez pour Dieu.

Art. 3. — Li preudomme du mestier dient que telles choses ne sont pas bones, ne loyaux à mettre en cervoise, quar elles sont enfermées et manvoises au chief et au corps, aux malades et aux sains.

Art. 4. — Nul ne peult, ne ne doit vendre cervoise ailleurs que en l'ostel, ou en la brace.

Art. 5. — Quar cil qui font regratier de cervoise vendre ne les vendent pas si bones, ne si loyaux, comme cil qui les font en leurs hostiez ils les vendent aigres et tournées, quar ils ne les scevent pas mettre à point, et ils les envoyent vendre en deux lieux, ou en trois par la ville de Paris; ils ne sont pas au vendre, ni leurs fames ains les font vendre par leurs garçonets petits, en rües foreines, si vont en tieux lieux, et en tieux tavernes, li fol et les fols faire leurs péchiez, pour laquelle chose li preudhomme di mestier se sont assenti à ce qu'il plest au Roy. Et quiconque fera contre cest establissement, il l'amendera au Roy de vingt sols parisis toutes les fois qu'il en sera reprins, et si seroit la cervoise qui seroit trouvée en teix hostex donnée pour Dieu.

Art. 6. — Li preudhomme du mestier des cervoisiers de Paris requerrent, se il plest au Roy, que au mestier devant dit, y ait deux preudes hommes et jurés et serementez de par le Roy, liquel preudhommes jurent sur saincts, par devant Prévost de Paris, que ils garderont bien et loyaumment le mestier devant dit, et que toutes les entrepresures qu'ils sauront qui y seront, au Prevost de Paris ou à son commandement au plustot qu'ils pourront, pour raison le feront assavoir.

Art. 7. — Lesquiez preudhommes le Prévost de Paris met et hostes à sa volonté et ayant li

deux preudhommes pooir d'arrester les cervoises forfaites de par le Roy, auquel il les truissent de ci à donc que il l'ayant fait savoir au Prévost de Paris ou à son commandement.

Art. 8. — Li cervoisiers de Paris doivent le gueit et la taille et les autres redevances que li autres bourgeois de Paris doivent au Roy. Li cervoisiers de Paris qui ont passé soixante ans deaage, et cil qui sont malades, cil qui ont saignié se il n'ont été semons, avant qu'il se firent soigner, cil qui sont hors de la ville, se il ne furent semons avant, ou ils ne sçavoient la semonce, et cil au quiex leurs fames gissent d'enfant, sont quittes du gueit, pourtant qu'il le facent seavoir à celui qui le fut gardé de par le Roy.

Comme on l'a remarqué, l'article 1er est le plus important. Il consacre la liberté de la brasserie.

Quand on sait de quelles restrictions la législation du moyen âge entourait non seulement l'entrée du sanctuaire des divers métiers, mais encore leurs pratiques courantes, on voit que les faveurs royales concédées aux brasseurs étaient de nature à les enorgueillir et à redoubler leur activité.

Il n'est plus nécessaire, en effet, d'être passé « maistre » ni d'avoir fait son chef-d'œuvre pour fonder une brasserie : « il peult être cervoisier qui veult » et « chaque cervoisier peult employer autant d'aprentis qu'il veult » et non plus deux ou trois au plus comme les autres artisans.

On peut aisément imaginer quel développement cette large faculté imprima à la fabrication de la cervoise. Aussi la crise fut-elle conjurée pour deux siècles.

3. SUPPRESSION DES BRASSERIES.

Une des périodes d'apogée de la France, suivant l'observateur attentif et l'historien consciencieux, s'étend de la seconde moitié du XIIIe siècle à la première moitié du XIVe.

Ce fut aussi l'apogée de la prospérité nationale. Une population qu'on n'évalue pas à moins de soixante millions d'habitants puisait abondamment, sur un sol inépuisable, les subsistances nécessaires à la vie, et ses colonies du Levant lui expédiaient les objets de luxe et de confort qui deviennent pour les pays riches comme une seconde nécessité.

Les industries indigènes participaient au bien-être général, et celle de la cervoise, favorisée par l'établissement de saint Louis, tout particulièrement. Les familles peu aisées ne consommaient point d'autre boisson aux repas et les jeunes gens s'en allaient gaiement vider les pots de la blonde liqueur dans les tavernes des villes.

D'effroyables malheurs succédèrent, presque sans transition, à ce siècle de paix et d'insouciance.

Toutes les calamités qui peuvent désoler un peuple, guerre étrangère, guerre civile, famine, peste noire, s'abattirent à la fois sur le pays et réduisirent des trois quarts le nombre de ses habitants. Le pain atteignit des prix formidables, si l'on tient compte de la valeur intrinsèque des monnaies à cette époque.

Le Gouvernement prit alors une mesure énergique, contre-pied de celle de Domitien,

mais peut-être légitimée, cette fois, par l'impérieuse nécessité d'assurer, à tout prix, l'alimentation publique. Un édit royal, daté du règne de Charles VI, l'infortuné dément (1415), prohiba absolument, sous les peines les plus sévères, toute fabrication de cervoise et autres liquides provenant de la macération des céréales.

Les brasseries en consommaient alors une telle quantité que le cours des grains s'en ressentait, et le pouvoir décida qu'il fallait donner au peuple la nourriture dont le sol se montrait si avare avant de songer à lui procurer le breuvage qu'on peut toujours puiser aux sources et aux rivières.

Mais le peuple resta, malgré tout, fidèle à ses goûts. La cervoise, qu'il n'eut plus le droit de fabriquer sur place, il la fit venir à pleins « vesseaulx » de l'étranger et continua à la boire, aimant mieux se priver du nécessaire que de s'en passer.

C'est alors que, pour la première fois, nous voyons intervenir la production allemande. Les grands brasseurs français, refusant de renoncer à l'industrie qui les avait si longtemps et si légitimement enrichis, transportèrent leurs laboratoires de l'autre côté du Rhin et, de nouveau, depuis César, initièrent leurs voisins aux secrets d'une manipulation qui devenait tous les jours plus savante et plus délicate.

Nos malheurs furent donc pour ceux-ci une aubaine inespérée. Ils nous vendirent à des prix très élevés la cervoise que nos nationaux leur enseignaient à fabriquer, et ils se souvinrent que cette boisson gauloise avait porté jadis un nom en Germanie; ils la baptisèrent de nouveau du nom de *bierre*.

Les Français, insoucieux de nature, commencèrent dès lors à oublier que la *bierre* allemande n'était autre chose que notre cervoise.

Les auteurs allemands conviennent généralement que le xve siècle fut le siècle du triomphe pour la *bierre*, et ils ajoutent que, de toutes leurs denrées, elle était l'objet des plus importantes et des plus fructueuses exportations.

Ce qu'ils ne confessent pas, et ce dont on va avoir plus loin la preuve, c'est que leur fabrication ne tarda pas à donner lieu à des plaintes qui motivèrent des mesures sévères.

4. RÉPRESSION DES FRAUDES.

L'ordonnance de 1415 avait été abrogée en 1482 et l'établissement de 1268 fut remis en vigueur : « De nouveau put faire à Paris et dans tout le royaume cervoise qui voulut ».

Mais les abus introduits par les Allemands dans la manipulation persistèrent. Des brasseurs français, incités par la tentation d'un gain rapide, ne craignirent pas de recourir aux sophistications et la santé publique en reçut une grave atteinte.

Des compagnons, des ouvriers, des apprentis, venus de l'étranger, étaient entrés dans nos brasseries, où, pour un salaire inférieur, ils supplantaient les travailleurs nationaux et enseignaient aux patrons à fabriquer à bon marché une marchandise « ne bone, ne franche, ne loyale ».

C'est alors que les brasseurs honnêtes adressèrent au prévôt de Paris une supplique le conjurant de mettre fin à un état de choses qui compromettait les praticiens loyaux dans l'estime publique

La liberté des brasseries accordée par saint Louis devenait un danger; mieux valait y renoncer et ramener les cervoisiers sous le régime des autres corporations.

Il fut fait droit à cette supplique. Dès 1489, le prévôt de Paris, J. Liénard, accorda aux brasseurs des statuts qui sont un modèle du genre.

En voici le texte conservé dans les archives du Châtelet (livre vert neuf, fol. 234) :

STATUTS ACCORDÉS PAR LE PRÉVOST DE PARIS AUX BRASSEURS DE CERVOISE, À PARIS, LE 6 OCTOBRE 1489 (RÈGNE DE CHARLES VIII).

A tous ceux qui ces présentes verront, Jacques Destouville, chevalier Seigneur de Beyne, baron d'Ivry et de Saint-Andry en la Marche, conseiller chambellan du Roy nostre Sire, et garde de la Prévosté de Paris, salut, sçavoir faisons :

Que veüe de nous certaine requeste à nous faite et présentée de la part de Thibault Dorlé, Jehan Aubere, Jehan de Bervié, Mahiet Gasse, Guillaume Cornu, Tassin le Sueur, Guillaume le Sueur, Jacquemart du Trieu, et Mathieu Mulart, tous faiseurs de bierres et cervoises, et représentant la plus grant et seine partie de la communauté des cervoisiers et faiseurs de bierres, résidans et tenans leurs ouvrouers en la ville et banlieuë de Paris, comme il soit ainsi que par cy-devant; à l'occasion de ce qu'il n'y a eu quelque visitation ne regard sur le fait des cervoises et bierres qui se font en ceste ville et banlieuë de Paris. Y y ont été faites et commises plusieurs faultes et abbus en diverses manières, dont se sont ensuivis maintes pertes et dommages, perdition de grains, et grans dangers et inconvénients au corps humain, et autrement en plusieurs manières, au préjudice et lézion de la chose publique, et dont grans plaintes ont été faites et se font chascun jour au susdits supplians, lesquels ont venu par ci-devant sans ordre et police, usans chascun à son plaisir et voulonté et sans visitation ou correction quelconque, par quoi plusieurs faultes, abbus, fraudes et malices ont été commises et se commettent par chacun jour par auscuns qui se sont meslés, meslent et qui encore croissent de jour en jour, tout en tenant plusieurs *compagnons étrangers* et autres, qui oncques ne furent aprentis dudit mestier, et par ce n'en peuvent rien sçavoir, se sont ingérez et entretenus, et encore se ingèrent et entremettent chascun jour de faire *bierre* et cervoise, prennent brasseries à aultruy et non à eulx appartenant, gastent les grains, et ne mettent mie à point, ou préjudice, dommage et lezion de la chose publique, dont sourdent et adviennent plusieurs grans plaintes ausdit supplians, et jaçoit ce qu'il y chet grant punition sur les abbuseurs et malfaicteurs, mesme attendu qu'il touche les corps humains, toutes voyes obstans ce que dessus, lesdits supplians n'y ont pû, ne pourraient donner remède ne corriger lesdites faultes et abbus. Ce considéré, attendu que iceux supplians désirent de tout leur pouvoir vivre en bonne renommée, et en augmentant leur dit mestier, et les ouvriers d'icelui conduire en bonne meure et louange du peuple, au proufict du commun et du Roy nostre Sire, pour obvier aux dites faultes et abbus, afin que doresnavant les maistres et ouvriers dudit mestier vivent en ordre et police comme les autres mestiers de la dite ville et banlieuë de Paris, et que chacun d'eulx, et leurs successeurs sachent comme ils se doyvent gouverner, ou fait d'iceluy mestier il vous plaise leur octroyer les articles qui s'ensuivent :

ART. 1er. — Premièrement que dorénavant nul ne pourra tenir brasserie, ne ouvroir dudit mestier à faire bierre et cervoise, s'il n'est premièrement expérimenté et trouvé suffisant par les gardes et commis en justice, sur le faict du brassin des dites cervoises et bierres, et pour ce faire, qu'il ait fait un chief d'œuvre de quatre septiers de grain, ou de plus, se veult faire, et ce fait qu'il soit rapporté s'il est trouvé à ce souffisant à justice, en payant pour leur entrée de maistres soixante sols parisis, c'est

assavoir vingt sols parisis au Roy, vingt sols parisis à la Confrairie du dit mestier, et vingt sols parisis ausdits gardes et jurez pour leurs peines, en faisant lequel dit chief d'œuvre ne feront despense excessive excédant la somme de cinq à six francs au plus.

Art. 2. — *Item.* — Que les dits brasseurs de bierre et cervoise seront tenus de faire bonne bierres et cervoises de bons grains, nettement tenus, bien grenez, couroyez, braisiez, sans y mettre baye, pyement, pois, rasine, yvroye, ne autres mauvaises matières sur peine d'amende arbitraire, à appliquer moitié au Roy, et moitié aux jurez et à la Confrairie dudit mestier.

Art. 3. — *Item.* — Chacun maistre du dit mestier aura une marque pour marquer les caques, barils et aultres vesseaulx esquels il mettra et livrera les bierres et cervoises qu'il fera et vendra, afin que on puisse facilement sçavoir et cognoistre à qui seront les dits caques et barils, laquelle marque sera frappée en la présence desdits jurez en un plomb qui pour ce sera mis en la chambre du Procureur du Roy avec les plombs esquels sont les marques des autres mestiers de ceste dite ville, et ce fait enregistré ès registres du dit Chastelet, et qui fera le contraire, il payera dix sols parisis d'amende, à appliquer comme dessus.

Art. 4. — *Item.* — Que aulcun maistre du dit mestier ne pourra prendre, ni emporter les caques, barils et autres vesseaulx estant ès-hostels de ceux à qui ils vendent et livrent les dites bierres et cervoises, s'ils ne lui compétent et appartiennent, ou que ce soit du congé ou licence de celuy ou ceulx à qui ils appartiendront, sur peine de cinq sols parisis d'amende applicable comme dessus.

Art. 5. — *Item.* — Que chascun maistre du dit mestier sera tenu de faire bonne bierre et cervoise, faites de bons grains, qui soyent bonnes, loyales et marchandes, soit dignes de user à corps humain, sur peine d'amende arbitraire, à appliquer comme dessus, et les dites bierres et cervoises ainsi trouvées et jetées en la rivière.

. . . . . .

Art. 8. — *Item.* — Que aulcun maistre du dit mestier ne se puisse allouer, ne accompaigner avec luy aulcun qui ne soit maistre du dit mestier, pour lever brasserie, tenir ouvrouer dudit mestier, en ceste ville et banlieuë de Paris, pour obvier aux abbus qui pourroient advenir, sur peine de dix sols parisis d'amende, à appliquer comme dessus.

. . . . . .

Art. 12. — *Item.* — Que si aulcun des maistres du dit mestier va de vie à trépas, et délaisse sa femme de luy vesve, icelle vesve puisse avoir varlets et tenir ouvrouer en iceluy mestier durant sa viduité seulement, pourvu qu'elle soit femme de bonne vie et renommée, sans aulcun vilain reproche, laquelle ne pourra avoir, ne prendre aulcuns apprentis durant sa viduité, fors celuy ou ceulx qui lui seraient demeurés au trespas dudit deffunct.

. . . . . .

Considéré laquelle requeste et après ce que les dessus nommés pour ce présents devant nous ont témoigné et affirmé par serment, icelles Ordonnances être utiles et profitables pour le Roy nostre dit Seigneur, le dit mestier et pour la chose publique, et qu'ils ont icelles promis et juré garder et entretenir sur les peines cy-dessus, de point en point; et sur ce les Advocats au dit Chastelet, et tout veu et considéré ce qui faisait avoir et considérer en cette partie :

Nous, en la présence des dits Advocats, Procureurs du Roy et aulcuns conseillers dudit Seigneur, audit Chastelet, icelles Ordonnances cy-dessus contenues, avons louées, gréées, confermées, ratifiées, approuvées et autorisées, et pour ces présentes louons, gréons, confermons, ratiffions et auctorisons, et sur icelles avons interposé et interposons nostre décret et auctorité judiciaire en tant que mestier est, et faire le povons par raison, et à cause de nostre office, pour estre tenues, gardées et observées de point en point sur les peines cy-contenues et tout selon leurs formes et teneurs.

Si donnons en mandement, par le Roy nostre dit Seigneur et Nous, à tous à qui il appartient, requerons tous aultres, que du contenu des dites ordonnances et statuts, il facent, seuffrent et laissent les

dits cervoisiers joïr et user plainement et paisiblement, sans leur donner aulcun empêchement au contraire.

En témoing de ce que nous avons fait mettre à ces présentes le scel de la dite Prévosté de Paris.

Ce fut fait le mardy, le sixième jour d'octobre l'an mil quatre cent quatre vingt et neuf.

Ainsi signé : J. Liénard.

Ce règlement de police était dépourvu de la sanction royale et ne pouvait, par conséquent, avoir force de loi.

L'indispensable consécration lui fut octroyée en mai 1514 « par le roy Loys XII ».

L'Ordonnance reproduit textuellement les quinze statuts du prévôt de Paris, Liénard, les fait suivre de la signature royale et précéder d'un nouvel exposé de motifs qui ne diffère pas assez de celui qu'on connaît pour que nous le reproduisions.

5. LETTRE DE HENRI II.

Ni les statuts de Liénard, ni l'ordonnance de Louis XII ne furent observés strictement; il fallut une nouvelle intervention royale, et, cette fois, impérieuse, pour arrêter les falsifications dont la pratique avait été importée de l'étranger.

Le roi Henri II, qui n'avait rien de la débonnaireté du « Père du peuple », écrivit de sa meilleure encre au prévôt de Paris pour lui enjoindre de veiller à l'exécution de l'édit de son prédécesseur et pour flétrir, comme il convenait, les procédés déloyaux introduits dans la fabrication de la bière.

Cette lettre, comme les précédentes, est extraite des registres du Châtelet, et nous croyons intéressant de la reproduire.

Henry, par la grâce de Dieu, roy de France :

Au Prévost de Paris, ou son lieutenant, salut;

Les maistres jurés brasseurs de bierre et cervoise de notre ville, cité et forbourgs de Paris, Nous ont fait observer que dès piéca ont été faites plusieurs Ordonnances, Lois et Statuts concernant le fait du dit mestier, lesquels Statuts et Ordonnances, dès le moi de may 1514, veuës au Conseil privé du feu Roy Loys, lors régnant, il les aurait particulièrement par le même approuvez. Et combien que l'observation d'iceux soit saincte, utile et nécessaire pour la conservation de la santé des corps humains, toutes fois plusieurs du dit mestier ne craignent d'y contrevenir, et outre ce est advenu que aucuns, tant *estrangers* que de notre royaume, exposent et mettent en vente en nostre dite ville, forbourgs et cité de Paris, plusieurs leveures de bierre, qui sont infectées, corrompuës et gastées, oultres persévérans et concurans le dit abus, mettent icelles leveures, corrompuës comme elles sont, en la composition de la dite bierre, qui peut apporter un grand péril et danger; ce que les dits exposans Nous ont bien voulu faire entendre, supplier et requérir leur vouloir sur ce pourvoir :

Nous, à ces causes, voulons obvier aux dites frauldes, abus et inconvénients, vous mandons, et parce que estes juges politiques de la dite ville, comme tous, se mestier est, que vous faites de nouveau publier et signifier le contenu des dits Statuts et Ordonnances portez par les dites lettres du dit mois de May 1514, procédant par vous contre les infracteurs de Nos dites Ordonnances, par les voyes,

peines et amendes, ainsi que verrez estre à faire par raison; *faisant par vous deffences à tous marchans étrangers,* que aultres, de vendre, ne exposer en vente, ne mettre en euvre, en composition de bierres, lesdites leveures qu'ils n'aient esté premièrement vuës et visitées par les jurés du dit mestier, et certifiées seines, valables et loyalles, sur peine de confiscation des dites leveures, et d'amende arbitraire, ne vendre, ne exposer en vente aucune marchandise du dit mestier de brasseur, sinon après que visitation en aura été faite par les dits jurés, et sur ce pourvoyez, en sorte que ces choses deppendans du dit mestier, et qui entre en ladite composition de bierre, et par conséquent ès-corps humain, soient si sincérement maniées, que auculne fraude ou abus ne se commette, et à ce souffrir et obéir contraignez et faites contraindre tous ceulx à qu'il appartiendra, et qui, pour ce, seront à contraindre par toutes voyes et maniéres deuës, raisonnables et accoustumées nonobstant oppositions, ou appellations quelconques pour lesquelles, et sans préjudice d'icelles, ne voulons être différé; de ce faire vous donnons plein pouvoir :

Car tel est nostre plaisir

Mandons et commandons à tous nos officiers, justiciers et sujets, qu'à vous en ce faisant obéissent diligemment.

Donné à Paris, le sixième jour de mars, l'an de grâce mil cinq cens cinquante six, et de notre règne le dixiesme.

Signé : par le Roy,

Le sieur DE ROISSY, le maistre des Requestes de l'Hostel,

Présent : COYGNET.

Et scellé sur simple queuë de cire jaulne.

6. LES IMPÔTS.

Il semble que le ton comminatoire de la lettre de Henri II ait produit un effet salutaire. Du moins, il est certain que jusqu'à la fin du dernier siècle l'industrie de la bière a joui d'une prospérité sans déclin. A défaut d'autre preuve, la situation exceptionnelle occupée au début de la Révolution par le brasseur Santerre, commandant en chef de la garde nationale de Paris, en serait une sans réplique.

Non que les abus et les fraudes aient cessé par enchantement. Les étrangers qui s'étaient glissés dans nos brasseries à la faveur de l'anarchie du XIVe siècle avaient trouvé la place bonne, et s'y étaient installés à demeure. Avec arrogance, ils s'ingéraient de donner à leurs maîtres des leçons pour « faire cervoise ». En réalité, ils leur enseignaient à introduire dans la préparation des ingrédients malsains qui causaient dans la population « moult mauvaises maladies ».

Les brasseurs français, non plus que les autres industriels, n'étaient malheureusement pas tous indociles à ces conseils pernicieux mais lucratifs. Les bières et *cervoises* ne furent plus toutes « bones, franches et loyalles » comme autrefois.

Henri IV ne fit pas moins de trois édits pour réprimer les fautes graves.

Louis XIII, son fils et successeur, prit aussi des mesures de sévérité contre les « abuseurs ».

L'incurie de la régence avait mis le trésor royal à sec. Richelieu ensuite, dont l'économie ne fut jamais la vertu dominante, engageait son roi dans des guerres ruineuses. Il fallait, à tout prix, trouver de l'argent.

Sous prétexte de veiller à la bonne renommée des *cervoises* françaises, Louis XIII imagina tout un système d'inquisition fort onéreux pour les producteurs et en même temps fort vexatoire.

Le système des impôts indirects était trouvé et l'on sait si, depuis lors, il a crû et embelli. Si le fisc y trouve de grands avantages, la liberté individuelle et industrielle s'en ressent cruellement.

L'édit du 6 mars 1626, par lequel Louis XIII institue « visiteurs et controlleurs de cervoise », ancêtres des fonctionnaires actuels de la Régie, est curieux, non seulement parce qu'il forme date en cet ordre d'idées, mais aussi parce qu'il contient un traité presque complet sur la fabrication de la « bierre » au XVIIe siècle.

Sans crainte de fatiguer le lecteur, nous le reproduisons textuellement, avec l'exposé des motifs.

Il est extrait du deuxième volume des Bannières.

Louis, par la grâce de Dieu, Roy de France et de Navarre,

A tous, présens et à venir, Salut.

Ayant reçu plusieurs plaintes de divers endroits de notre Royaume où il y a brasserie de bierre, des abus qui se commettent en la composition, vente et débit desdites bierres, par les brasseurs et autres qui s'en entremettent, et que, à cause de ce, il arrive de grands accidents de maladies à plusieurs personnes qui usent dudit breuvage, nous avons voulu être plus particulièrement informé desdits abus, afin d'y pourvoir, et Nous ayant été rapporté que la plupart desdits brasseurs, au lieu de se servir de bons ingrédients, comme ils sont tenus par les Ordonnances et Règlemens de police, composent lesdites bierres avec de l'eau épaisse et corrompue, et pour la colorer et lui donner un goût haut et piquant, y font bouillir plusieurs mauvaises drogues comme aussi y meslent plusieurs sortes d'épices les plus grossieres, tellement que par ces matières et de par la crudité de la bierre, qu'ils ne font bouillir qu'à demi pour épargner le bois, la peine et la journée des ouvriers, elle a des qualités toutes contraires à celle qui la font rechercher ; car, au lieu de rafraîchir, désaltérer et nourrir, elle altère le sang, altère et cause des catares, des fluxions et hydropisies, fièvres et autres griesves maladies, ainsi qu'il a été reconnu par plusieurs médecins expérimentez ; et les autres qui semblent apporter plus de considération que leur compagnon en leur mestier, rejettant ces mauvaises matières, emploient le plus souvent en la composition de leurs bierres des grains et des houblons moisis et corrompus, et ne lui donnent la cuisson qu'à demy, qui est pareillement cause qu'elle n'est ni seine, ny de garde, et se corrompt aussi facilement que l'autre, de sorte qu'avec les maladies qu'elle engendre coutumièrement, ceux qui l'achètent, après l'avoir gardée quelque temps, sont contraincts de la jeter, sur quoy jugeant très nécessaire d'y apporter quelque ordre et règlement salutaire.

Néanmoins, pour ne rien faire qu'avec une bonne et parfaite connaissance, nous avons voulu être plus particulièrement informé des abus, ensemble des moyens d'y remédier par nos officiers de police, et, à cet effet, renvoyer à notre Prévost de Paris, ou son lieutenant civil, les mémoires à nous sur ce présentez, afin de nous en donner avis, comme étant un fait dépendant de ladite Police ; à quoy le lieutenant civil satisfaisant, ensemble le substitut de notre Procureur général du Châtelet à Paris, avoir par des exactes visitations faites dans les brasseries, reconnu que lesdits abus s'y commettent, auraient été d'avis, sous notre bon plaisir, que pour les retrancher entièrement, il était très nécessaire d'y apporter un règlement, ensuite de quoy nous aurions nos Lettres en forme de Commission audit Lieutenant civil, pour appeler ledit substitut de notre Procureur général audit Châtelet, et ouïs lesdits jurez brasseurs dresser ledit Règlement, afin que iceluy rapporté et vu en notre Conseil, il fut par nous ordonné ce qu'il appartiendrait, par raison, et nous ayant ledit Réglement été représenté,

Savoir faisons :

Que désirant pour le bien et commodité de nos sujets, corriger lesdits abus et désordres qui se commettent en la composition desdites bierres et les empêcher à l'avenir, après avoir fait voir en notre Conseil ledit Règlement, et iceluy meurement considéré, de l'avis de la Reyne, Notre très honorée Dame et mère, et de notre Conseil, avons de nos pleines puissance et autorité Royale, dit, déclaré et ordonné, disons, déclarons, ordonnons par cestuy notre présent Édit, perpétuel et irrévocable, que en la confection, vente et débit des bierres qui se composeront et débiteront doresnavant en Royaume, païs, terres et seigneuries de notre obéissance, les brasseurs et autres qui s'entremettent du fait desdites bierres, suivent l'ordre et règlement qui ensuit :

Art. 1er. — Premièrement, seront les doubles bierres composées avec eaües nettes, grains, froment, orge et houblon, qui soient sains et non corrompus ; lesquels grains les brasseurs auront soin de faire proprement moüiller, germer, touriller, gruer et moudre à part ; puis en prendront, seavoir desdits parts les parts d'orge et les autres parts de froment, sur lesquels grains y feront passer l'eau qu'ils auront préparée, après la prendront avec la fleur de houblon, et mettront le tout en quantité équivalente proprement bouillir et cuire jusques à la diminution d'un quart ou environ, observant les levins et autres façons requises, ensemble les saisons propres pour faire que la bierre puisse estre de garde.

Art. 2. — Quant à la petite bierre, autrement appelée seigle, dont les gens de labeur usent coustumièrement en esté, et qui se fait en mettant de l'eau sur les grains et houblon qui ont servi en la composition de la double bierre, lesdits brasseurs seront tenus de faire cuire du moins jusqu'à la mesme diminution de la quatrième partie, ensemble de luy donner les levins et autres façons requises pour la rendre telle, sans que lesdites matières y puissent servir qu'une seule fois.

Art. 3. — Et affin que les bierres ainsy faites, et spécialement les doubles, se puissent mieux conserver, les brasseurs les feront guiller le temps convenable, puis les entonneront dans des vaisseaux bons et non vieux, après qu'ils auront été bien lavés avec eau bouillante, sans qu'ils puissent mettre la nouvelle bierre sur la vieille, ny se servir d'aucun vaisseau qu'ils n'ayent été nettoyés en la manière susdite.

Art. 4. — Tous les muids, demy-muids, tonnes et autres vaisseaux dans lesquels les brasseurs vendront leurs bierres, seront de la même jauge et mesure que doivent être ceux dans lesquels le vin est vendu.

Art. 5. — Défendons très expressément auxdits brasseurs et autres employez à la confection, vente et débit desdites bierres, de plus se servir, en la composition d'icelles, d'eau mal nette, grains et houblons corrompus, ny pareillement d'user d'aucunes drogues, espiceries et autres matières que celles dont se doivent faire les bonnes bierres, à peine, à l'encontre des contrevenants, de confiscation de leurs bierres, et amende arbitraire.

Art. 6. — Et d'autant qu'il serait mal aisé, voire impossible de faire observer ledit Règlement et empêcher la continuation des abus cy-devant commis au fait desdites bierres s'il n'y avait des personnes expressément établies pour y avoir l'œil, Nous avons créé et érigé, créons et érigeons en titre d'office formé et héréditaire, des visiteurs et controlleurs desdites bierres, en chacune des villes, bourgs et autres lieux de ce Royaume, où il y a brasserie et trafic de bierre, pour être lesdits offices vendus audit titre d'hérédité, par devant les commissaires qui seront par Nous commis et députez, pour procéder à la vente d'iceux offices, lesquels en établiront en chacune des villes, bourgs et autres lieux, au nombre qu'ils jugeront nécessaire pour l'observation des présentes ; et seront tenus lesdits controlleurs-visiteurs se transporter toutes les fois qu'il sera nécessaire, dans les brasseries des lieux où ils seront établis, et là, visiteront les ingrédients qui doivent entrer en la composition desdites bierres, prendront garde lorsqu'elles seront mises dans les cuves, qu'elles soient de qualité requise et en quantité nécessaire, auront l'œil à ce que les cuissons et façons convenables pour faire les bonnes bierres soient observées et lesdites cuves tenues nettement.

Art. 7. — Visiteront aussi lesdits controlleurs toutes et une chacune les bierres qui seront exposées en vente, soit en gros ou détail, au lieu de leurs establissements, afin que personne n'y soit plus trompé, et qu'il ne soit vendu aucune bierre gastée ou corrompuë, ny à plus haut prix que celui qui aura été limité, et généralement auront lesdits controlleurs-visiteurs l'œil qu'il ne se puisse commettre aucun abus à la confection, vente et débit desdites bierres au dommage du public, en sorte qu'il n'en arrive ci-après aucune plainte.

Art. 8. — Lesdits controlleurs feront les rapports desdites contraventions qui seront sur ce faites : sçavoir pour notre dite ville de Paris, par devant le lieutenant civil et substitut de notre procureur général au Châtelet ; et pour les autres lieux, par devant les juges de la police, chacun en son ressort, par l'avis desdits controlleurs-visiteurs, et oüys les jurez brasseurs, donneront chacun avis du prix qu'ils jugeront raisonnable pour la vente desdites bierres, eu égards au temps, lieux, achats, ingrédiens qui entrent en icelles, des vivres et journées d'ouvriers, lequel prix donné ne pourra être surpassé par lesdits brasseurs et vendeurs de bierre.

Art. 9. — Enjoignons à nos dits juges et officiers d'y tenir la main et procéder diligemment à la correction desdits abus qu'ils reconnoitront estre commis au fait desdites bierres, multant les délinquants par confiscation de leurs bierres, amendes et autres peines, selon l'exigence des cas, desquelles confiscations et amendes, le tiers sera appliqué à Nous, le tiers aux pauvres, et l'autre tiers au dénonciateur et controlleurs des susdits, chacun par moitié ; le tout sans préjudice des maîtrises et droits des jurez brasseurs, qui continueront leurs visites et rapports, ainsi qu'ils ont accoustumé de faire, à ce que les uns veillant sur les actions des autres, le public soit plus fidèlement servi.

L'article 10 et dernier fixe à 10 sols tournois par vacation et par muid de bierre le salaire des « controlleurs ».

Les brasseurs plièrent devant les exigences royales. Le seul adoucissement qu'ils réclamèrent fut le droit de désigner, parmi les contrôleurs, deux de leurs jurés nommés à la pluralité des voix, les délégués royaux n'ayant pas, suivant eux, la compétence requise pour juger sainement des qualités des bières.

Cette faveur leur fut octroyée par lettre royale en date du 16 mars 1630. En échange, les brasseurs s'engagèrent, par règlement élaboré entre eux et approuvé par le Parlement de Paris, à apporter des soins plus minutieux que par le passé à la confection de la bière, « attendu, disent les nouveaux statuts, que c'est un breuvage qui entre au corps humain ». Durée de l'apprentissage portée de trois à cinq ans ; obligation pour les apprentis qui veulent passer maîtres de faire un chef-d'œuvre de *six* septiers au lieu de quatre ; prescriptions sévères relatives à la levure, qui doit être jetée en rivière de Seine si elle est trouvée défectueuse ; défense aux brasseurs de nourrir des animaux domestiques dans leur brasserie, et même en leur « hostel », attendu que « la présence d'iceux engendre puanteur » ; obligation d'une marque spéciale, déposée aux sceaux de France pour chaque brasserie ; défense à chaque brasseur de brasser plus de quinze septiers de malt par jour.

Tels sont les points principaux de ce règlement qui fera loi pour les brasseurs de France jusqu'à l'avènement du droit moderne.

Est-il utile d'ajouter que les droits du roi ne sont pas oubliés et que, désormais, chaque brasseur payera au roi, sans parler des droits de « controlle » et de visite, la somme fixe de 100 sols par an? Que nous voilà loin du temps de saint Louis, où les

cervoisiers ne sont assujettis qu'au droit de « guet » et de « gard », à l'instar de tous les industriels et commerçants !

Les ordonnances de Louis XIV et de Louis XV ne sont ensuite que la confirmation de ces statuts et de l'édit de Louis XIII. La plupart, cependant, ajoutent à ces prescriptions quelque nouvelle précaution sanitaire ou quelque aggravation de charge. C'est ainsi qu'en 1686 Louis XIV impose la marque officielle sur tout l'outillage d'un brasseur, sur ses bacs, ses cuivres, ses chaudières, ses tonneaux. En 1694, il fait défense à toute personne étrangère à la profession, *et notamment aux étrangers,* de fabriquer de la bière dans son royaume, même d'en vendre, à peine de confiscation et de 500 livres d'amende.

Louis XIV ne veut pas, en effet, et l'on ne saurait trop l'en louer, que ces étrangers peu scrupuleux portent atteinte au bon renom des brasseurs français.

Considérant, dit cette ordonnance, qu'un grand nombre de particuliers se sont depuis peu ingérés à faire le métier, que ces particuliers donnent la bierre à bon marché parce qu'ils en fraudent les droits, qu'ils causent ainsi la ruine de la communauté des brasseurs, pour laquelle Sa Majesté a toujours eu des considérations particulières, comme elle s'en est expliquée par la déclaration du 10 novembre 1690...

Le compliment est aimable, mais on peut se douter qu'il n'est pas gratuit. En effet, Louis XIV élevait les droits de contrôle à 37 sols par muid de bière fabriquée à Paris, et à 30 sols pour le reste du royaume. C'est déjà le droit de nos jours, et il est difficile d'y échapper, car chaque brasseur est tenu, sous peine de 500 livres d'amende, de prévenir le contrôleur du jour et de l'heure où il allumera ses feux. En outre, le roi prélève un droit d'un vingtième par chaque muid de bière vendue.

Le roi, d'ailleurs, n'avait pas à craindre que les mesures fiscales les plus dures eussent pour conséquence un ralentissement dans la production de la bière. Plus que jamais, en effet, elle était devenue la boisson ordinaire du peuple et même des grands.

Delamare, dont le *Traité de police* fait autorité en la matière, constate, en 1735, que la bière est pour le Trésor public une source intarissable de revenus.

Comme cette boisson est fort commune en France, ajoute-t-il, et que sa bonté dépend beaucoup de sa préparation, l'on a établi, à Paris, une communauté très ancienne de brasseurs, et on leur a prescrit, par des règlements et statuts, ce qu'ils doivent faire.

Pour en terminer avec l'historique de la bière jusqu'au XIXe siècle, disons que les maîtrises, jurandes et corporations ayant été abolies en 1791, on revint à la législation de saint Louis, du moins en matière de bière, c'est-à-dire que « put faire cervoise à Paris et sur tout le territoire français qui voulut ».

7. LA BIÈRE AVANT LES GAULOIS.

Nous avons tenu, au début de cet historique, à revendiquer pour nos ancêtres, les Gaulois, l'honneur d'avoir, les premiers en Europe, fait usage de la bière ou cervoise.

mais il convient de dire qu'ils avaient été devancés par d'autres peuples de l'Afrique et de l'Asie.

Que les Égyptiens aient été les premiers inventeurs de la bière, comme le prétendent la plupart des auteurs, ou qu'ils aient surpris aux Chinois le secret de sa préparation, ainsi que l'avaient fait pressentir certains passages obscurs des historiens grecs et romains, et comme semblent le démontrer les annales plus précises du Céleste Empire [1], peu importe, en vérité. Ce qui est certain, c'est qu'en même temps que les Gaulois, ou plutôt avant eux, les peuples d'Orient savaient préparer cette boisson et qu'ils se servaient, dans ce but, de procédés perfectionnés.

Les Égyptiens, en effet, ont fabriqué, à Péluse, dans de vastes établissements, semblables à nos grandes brasseries, de la bière simple et de la bière double, *Zythum* et *Dizythum*. Il n'est plus permis de douter de ce fait.

Les Égyptiens ont aussi préparé de la bière de garde, soit en la manipulant d'une façon spéciale, soit en y introduisant certaines plantes aromatiques et douées de la propriété de l'empêcher de se corrompre.

De même, nos pères les Gaulois et les ancêtres des Espagnols, les Ibères, brassaient deux sortes de cervoises, l'une commune, pour le peuple, l'autre, de qualité supérieure, pour les grands, auxquels elle était servie dans des coupes d'or, comme il a déjà été dit plus haut.

Mais les anciens avaient-ils pénétré les secrets des divers phénomènes chimiques et physiologiques qui concourent à la fabrication de la bière? La négative s'impose, car aucun de leurs auteurs ne donne d'explications à ce sujet, ou ceux qui l'essaient se perdent en divagations dont le moindre défaut est d'être absurdes.

Les anciens travaillaient empiriquement et, comme pour bien d'autres produits alimentaires, nous ne saurons jamais, à coup sûr, comment le premier homme qui a fabriqué la bière y a été conduit.

Il y a gros à parier, d'ailleurs, que c'est au seul hasard que nous devons cette si utile boisson, dont la production, dans le monde entier, se compte aujourd'hui, chaque année, par centaines et centaines de millions d'hectolitres.

[1] Hérodote et d'autres historiens avaient signalé l'invasion de tout l'occident de l'Asie, de la partie orientale de l'Europe et de l'Égypte par les peuples de l'Extrême-Orient, qu'ils désignent sous le nom générique de *Scythes*. Cette invasion date de quinze siècles environ avant notre ère, époque d'où partent les principales découvertes scientifiques ou artistiques du monde occidental. L'invasion scythe s'écoula au bout d'un siècle, comme, trois mille ans plus tard, celle de Djengis-Khau. Mais, en se retirant, les Scythes laissèrent aux peuples subjugués les notions qu'ils possédaient sur les sciences naturelles.

Les annales chinoises confirment cette donnée désormais historique.

CHAPITRE II.

LES PROGRÈS DE LA BRASSERIE (1889-1900).

MATIÈRES PREMIÈRES. — MALTERIE. — BRASSAGE. — FERMENTATION.

TRAITEMENT DE LA BIÈRE.

Les années de 1889 à 1900 n'ont pas été marquées par des découvertes comparables à celles des machines frigorifiques, des appareils de soutirage à contre-pression, ou à celles de Pasteur, mais elles méritent néanmoins une place considérable dans l'histoire de la Brasserie : en effet, de notables perfectionnements ont été réalisés dans les installations et dans les méthodes de travail, en vue de rendre la fabrication plus économique et plus régulière, et les progrès se sont répandus dans les petites et moyennes brasseries, au lieu de rester l'apanage des usines importantes; enfin, cette période a vu un développement très considérable de l'enseignement technique de la Brasserie, soit en France, soit à l'étranger. Au point de vue technique, on peut donc signaler les années 1889-1900 comme répondant à la consolidation et à l'extension des résultats antérieurement acquis, et de telles périodes ne sont pas les moins importantes au point de vue économique.

Nous allons passer rapidement en revue les progrès réalisés :

Matières premières. — De nombreuses tentatives ont été faites pour acclimater en France les orges de Hanna, mais le succès n'a pas répondu aux espérances; en effet, les orges récoltées dès la première année et provenant de semences authentiques n'ont déjà plus ni l'apparence ni la qualité des belles orges de Moravie, et cette dégénérescence ne fait que s'accentuer d'année en année; les causes de ces insuccès paraissent multiples : d'abord nous avons en France peu de sols analogues à ceux de la région de Hanna, notre climat en est très différent, et les méthodes de culture et de récolte ne sont pas du tout les mêmes. L'abus des engrais chimiques et notamment du nitrate de soude transforme complètement les grains de Hanna, et, dans certaines régions, il détériore même les orges indigènes; cette fâcheuse tendance à augmenter les rendements sans aucun égard à la qualité constitue un véritable danger contre lequel il n'est pas trop tôt de réagir. L'usage du nitrate de soude à haute dose n'a pas encore pénétré, heureusement, dans les régions éloignées des centres, de sorte que le mal est relativement restreint.

D'autre part, les orges authentiques de Hanna sont récoltées avant maturation tout à fait complète et lorsque le grain est encore bien plein et exempt de rides; cette maturation s'active dans un local abrité de la pluie et suffisamment aéré, de sorte que les grains conservent leur belle apparence. Cette méthode de culture n'est pas appliquée en France.

Malterie. — Les installations pneumatiques et surtout les cases système Saladin se sont répandues de plus en plus, et ce système a été l'objet de divers perfectionnements : le retourneur peut être transporté d'une case à l'autre, ce qui réalise une forte économie d'installation ; les humidificateurs permettent d'obtenir régulièrement de l'air saturé à 99 p. 100 et cela sans pulvérisation, c'est-à-dire sans dépense de force. En France, on compte très peu de malteries installées avec des tambours, système Galland, tandis qu'en Allemagne et en Autriche ce procédé compte de nombreuses usines. D'ailleurs, le maltage sur germoir a été obligé, lui aussi, de se perfectionner, pour lutter contre la concurrence, et l'on peut dire que la qualité des malts a été sans cesse en s'améliorant depuis quelques années.

Une part importante de ce progrès revient au développement de l'enseignement technique et du contrôle analytique des matières premières.

Les tourailles à deux plateaux se rencontrent de plus en plus fréquemment à cause de l'économie qu'elles procurent, et le système à calorifère se retrouve dans presque toutes les tourailles nouvellement installées. L'emploi du tirage artificiel à l'aide de ventilateurs n'est plus une chose exceptionnelle ; on a compris, en effet, que le ventilateur permettait l'utilisation de tourailles à tirage naturel défectueux et augmentait grandement le rendement de ces tourailles, sans nuire en rien à la qualité du produit. Bien au contraire, le tirage artificiel rend possible la préparation de malts extra pâles et cependant séchés à température suffisamment élevée.

Enfin, la commodité et l'économie de la vapeur comme moyen de chauffage a inspiré la création de tourailles à vapeur, dont les premiers essais ont été faits à Stuttgard et ont donné des résultats très encourageants comme prix de revient et comme qualité de malt.

Les méthodes servant à l'appréciation du malt ont notablement progressé par les travaux de M Richard, le distingué chimiste des Brasseries Boch et Cie, de Lutterbach, et par les recherches scientifiques et pratiques de M. Kukla, directeur honoraire de la station scientifique de Prague.

Brassage. — L'amélioration dans la qualité du malt a rendu possibles des simplifications importantes dans les procédés de brassage, et, d'autre part, la nouvelle législation fiscale a encouragé le brasseur à améliorer autant que possible ses rendements pratiques ; enfin, l'élévation de prix si grande du combustible a conduit tout naturellement à abréger autant que possible la durée des opérations de fabrication sans nuire à la qualité de la bière.

A cet ordre d'idées se rattachent l'usage des faux-fonds en bronze présentant une surface filtrante beaucoup plus grande, l'emploi d'une ou même de deux cuves à filtrer conjuguées, de façon à réduire l'épaisseur de la drêche et à rendre l'épuisement plus rapide et plus complet, l'installation dans les cuves-matière ou à filtrer de serpentins à vapeur, maintenant une température plus élevée de la drêche pendant les trempes de lavage.

Le macérateur s'est également introduit dans un grand nombre d'installations nouvelles; il permet, en effet, d'éviter les pertes de farine par l'intervalle entre les faux-fonds et le fond de la cuve-matière et de réduire à une seule trempe le travail de brassage sans avoir besoin de pompe à moût trouble.

Dans beaucoup de brasseries l'ancienne méthode bavaroise classique à trois trempes a fait place au brassage à deux trempes épaisses, et parfois même on ne pratique plus qu'une seule trempe suivant le procédé de Windisch. En Bavière même on utilise ce dernier procédé, dans quelques brasseries, pour la fabrication de la bière blonde.

Le désir d'augmenter autant que possible le rendement pratique du malt a conduit aussi à augmenter la concentration des premiers moûts et à accroître par là-même la quantité d'eaux de lavage ainsi que la température de celles-ci; — de même le piochage des drêches, entre chaque lavage, soit à la main, soit à l'aide de procédés mécaniques, est universellement répandu.

Les inventeurs des procédés Schmitz et Prochazka ont voulu aller plus loin dans l'amélioration des rendements, et ils ont préconisé l'ébullition de la totalité du malt ou des drêches, de façon à solubiliser toute la matière amylacée qui résiste à une température de 75 degrés. La saccharification de ces matières est ensuite effectuée en chaudière à cuire à l'aide d'une infusion de malt préparée d'avance.

Ces procédés, surtout celui de Schmitz, ont été essayés dans quelques brasseries françaises et fonctionnent dans diverses usines allemandes. On objecte à ces méthodes que l'extraction, poussée aussi loin, introduit dans la bière des matières gommeuses empruntées aux enveloppes des grains, ce qui diminue la finesse du produit. Cette objection paraît avoir une assez grande valeur, au moins en ce qui concerne les bières de marque, mais il ne semble pas qu'elle puisse empêcher l'application de ces procédés aux bières ordinaires, pour lesquelles l'abaissement du prix de revient est le facteur le plus important.

Le procédé de M. Paul Puvrez, consistant à faciliter l'extraction des principes saccharifiables par une deuxième mouture de la farine humectée ou de la drêche, passant entre des cylindres, conduit également à une forte augmentation de rendement.

Enfin, pour abréger la période de filtration et amener un meilleur épuisement de la drêche, l'emploi de filtres-presse a été proposé; jusqu'ici il n'est guère sorti de la période d'essais, et d'ailleurs la dimension des filtres nécessaires ne permet guère de considérer cette méthode comme applicable qu'aux petites usines.

Les perfectionnements d'installation ci-dessus indiqués n'ont pas été limités aux brasseries de fermentation basse; celles qui produisent la bière de fermentation haute, en fûts, en ont bénéficié également, et il existe, notamment dans la région du Nord, des brasseries dont le matériel et les méthodes de travail sont tout à fait modernes. A ce point de vue des progrès considérables ont été obtenus en France dans ces dix dernières années.

Les quantités de houblon utilisées vont en décroissant dans les brasseries de fermen-

IMPRIMERIE NATIONALE.

tation basse surtout; on a cherché à réaliser de ce chef une nouvelle économie par l'emploi d'appareils extracteurs; les uns divisent simplement ce houblon pendant qu'il infuse dans une petite quantité de moût maintenu à l'ébullition, et ensuite cette infusion ainsi que les cônes brisés sont rejetés dans la chaudière à cuire.

Dans d'autres dispositifs, relativement peu répandus, on effectue une véritable distillation du houblon dans un courant de vapeur et on recueille ainsi séparément l'huile essentielle entraînée. Cette huile est ajoutée au moût refroidi, ou même dans les foudres, avant le bondonnage. Les appareils extracteurs sont encore peu employés, plusieurs d'entre eux n'étant qu'à la période d'essai, au moins dans les brasseries françaises.

Le refroidissement des moûts et leur oxygénation ont suivi dans les années 1889-1900 un double mouvement. Tout d'abord, on a considéré comme une nécessité de première urgence de mettre le moût pendant son refroidissement à l'abri de toute contamination par l'air, c'est-à-dire de refroidir en vase clos, avec injection d'air rigoureusement filtré; un grand nombre d'appareils de ce type oxygénateur ont été imaginés et ont remplacé les anciens bacs ouverts dans beaucoup de brasseries.

Mais des objections n'ont point tardé à être soulevées : d'abord les quantités d'air à injecter étaient difficiles à déterminer, et l'on a pu observer divers cas où ces oxygénateurs fournissaient une oxydation trop forte, enlevant à la bière tout parfum de houblon; ensuite bien des praticiens ont reproché aux oxygénateurs de donner à la bière un goût âcre, parfois une coloration trop forte et un arrière-goût métallique. Il en est résulté un recul considérable dans la propagation des oxygénateurs, et plusieurs brasseries ont abandonné ces appareils pour revenir aux simples bacs ouverts : les bacs fermés et plus encore les réfrigérants clos qui s'étaient introduits en même temps présentent en outre de grandes facilités d'infection et leur nettoyage parfait est fort malaisé.

Le dispositif qui paraît maintenant le plus rationnel est le bac ouvert associé à un réfrigérant ouvert très puissant, de façon que le moût reste peu de temps au bac et s'écoule encore à la fin à une température de 60 à 65 degrés, rendant impossible le développement des ferments.

Dans les usines où l'air tombant sur les bacs est souillé par le voisinage de fumiers, écuries, rince-fûts, etc., on emploie avec avantage une simple cuve fermée avec force ventilation d'air filtré à la surface, de manière à empêcher la vapeur condensée sur le couvercle de retomber dans le moût et d'effectuer une oxydation comparable à celle qui se produit sur un bac ouvert.

On peut rapprocher des oxygénateurs les turbines qui, entre des mains prudentes et expérimentées, peuvent fournir de bons résultats, mais qui exigent trop de précautions pour être recommandables dans toutes les brasseries.

Le dépôt formé sur les bacs peut être essoré plus facilement qu'autrefois, en employant des filtres-presse; on utilise parfois aussi des sacs à trouble en toile métallique dont la stérilisation est très facile et qui n'offrent pas les mêmes dangers d'infection que le sac de toile.

Fermentation. — Dans le domaine de la fermentation haute, les fûts non goudronnés ni vernis servant à la fois à la fermentation et à la livraison, ainsi que les ovales servant à recueillir la levure, présentent de graves inconvénients au point de vue de la conservation de la bière et de la levure.

Les ferments de maladie pénètrent, en effet, dans le bois et contaminent les brassins suivants. Un certain nombre de brasseries ont introduit l'usage des fûts goudronnés et, avec quelques précautions, ont obtenu des résultats satisfaisants comme qualité et comme conservation.

De même l'emploi d'ovales à levure mobiles et en cuivre étamé ou fer émaillé commence à se propager au grand bénéfice des levains. Le lavage et l'essorage des levures hautes peut être effectué très facilement à l'aide de turbines, et ce procédé, permettant une séparation immédiate de la levure et de la bière, constituerait un grand progrès; il n'est malheureusement pas employé couramment, et son usage est limité jusqu'ici à un très petit nombre de brasseries de fermentation basse.

La fermentation mixte est plutôt en décroissance dans le Centre et dans le Midi, tandis qu'elle paraît s'introduire dans la région du Nord, et quelques brasseries se montent pour produire des bières de luxe d'après cette méthode. La différence de succès s'explique aisément : dans le Centre et le Midi, la bière de fermentation basse est une concurrente redoutable et paraît la bière de luxe à côté de la mixte, tandis que, dans le Nord, le phénomène inverse se produit.

En ce qui concerne la fermentation basse, peu de modifications ont été introduites : citons seulement diverses installations faites en Allemagne et dans les pays scandinaves de la fermentation dans le vide. Ce procédé n'est appliqué dans aucune brasserie française, et cela se comprend facilement. En effet, en Allemagne, la consommation est assez rapide pour que la question de conservation devienne un peu secondaire, tandis qu'en France c'est le point principal à considérer ; en Allemagne, la vente en canettes est très faible; en France, au contraire, elle se développe constamment, et, pour ce genre de livraison, il faut, comme on sait, une bière fortement atténuée et suffisamment vieille. En outre, la pasteurisation n'est pas possible pour ces bières hâtivement fermentées. Ajoutons enfin que les appareils de fermentation dans le vide demandent, malgré leur apparente simplicité, une grande surveillance pour éviter les infections.

Il n'est donc pas surprenant que ce procédé, malgré les avantages économiques au point de vue de l'espace, du froid, du matériel de tonnellerie et de la main-d'œuvre, ait trouvé un accueil peu empressé dans notre pays.

M. Velten a imaginé récemment un autre dispositif pour la fermentation aérée et agitée et, son système, quoique demeuré jusqu'ici dans la période d'essais, semble exempt de certains des inconvénients inhérents au procédé de fermentation américain.

Comme appareils auxiliaires, les bondes régulatrices de pression se sont beaucoup propagées et un grand nombre de ces instruments ont été inventés.

Signalons encore, comme nouveauté, l'application de tuyaux à ailettes pour la réfri-

gération des caves, ces tuyaux présentant naturellement pour longueur égale une surface réfrigérante beaucoup plus grande que les tuyaux unis.

Traitement de la bière. — Les filtres ont subi de nombreuses modifications dans leur construction, et l'usage du papier a presque entièrement disparu : on a cherché autant que possible à réduire les espaces nuisibles des filtres, c'est-à-dire à diminuer les pertes de bière. Comme masse, on emploie presque uniquement la pâte de bois convenablement blanchie et lavée. Certains constructeurs y ajoutent un peu de silice pure, de façon à obtenir un brillant plus parfait en même temps qu'une meilleure stérilisation.

Les régulateurs de pression, en permettant un débit régulier des filtres, ont augmenté le rendement de ces appareils, en même temps qu'ils réduisaient les pertes de bière à un changement de foudres.

Aux filtres nous pouvons rattacher les laveurs de masse filtrante, qui se sont largement perfectionnés et ont permis la suppression complète des cuiseurs sous pression, même dans les brasseries où l'on voulait réaliser une stérilisation complète de la masse. Parmi ces laveurs, l'un des plus simples et des plus sûrs est basé sur le principe des injecteurs à vapeur et produit la stérilisation et la suppression des grumeaux, sans aucune détérioration de la masse et avec une petite dépense de vapeur.

Pour les rinceuses de bouteilles, soutireuses, etc., il faut noter de nombreuses modifications dans la construction des appareils, et l'on peut dire qu'il existe actuellement des soutireuses à fonctionnement sans défaut.

Nous pouvons signaler également un grand progrès réalisé dans la pasteurisation de la bière en canette : c'est le pasteurisateur continu du système Gasquet, qui permet de pasteuriser avec un seul appareil jusqu'à 8,000 bouteilles par jour, avec une casse très réduite.

Au contraire la pasteurisation de la bière avant la mise en fûts n'a pas donné de résultats pratiques certains, et les appareils destinés à cet usage, malgré plusieurs perfectionnements, n'ont pas pu être employés industriellement avec sécurité.

Enfin, parmi les appareils auxiliaires, nous devons mentionner les goudronneurs permettant d'enlever la vieille poix et de la remplacer par une couche mince et uniforme de poix neuve, sans roulage, et en une seule opération ne demandant pas plus d'une minute.

Les appareils de ce genre ont permis de réaliser une forte économie de main-d'œuvre et d'assurer une meilleure conservation à la bière en goudronnant les fûts d'expédition chaque fois qu'ils rentrent à la brasserie.

Ce rapide exposé des perfectionnements et des progrès réalisés montre qu'à défaut d'inventions géniales la période 1889-1900 a réalisé un grand nombre d'améliorations de détail qui ont abaissé le prix de revient et permis une fabrication plus régulière.

Elles méritent donc d'être signalées, et si les années considérées ont manqué d'éclat elles répondent néanmoins à un travail continu dans la voie du progrès.

Nous complétons cette partie de notre travail par l'intéressante notice qu'a bien voulu nous faire parvenir M. Louis Aubry, le distingué directeur de la Station scientifique de brasserie de Munich, notre collègue du Jury de la Classe 62.

La production de la bière a, grâce aux progrès techniques et scientifiques, augmenté dans toutes les parties de l'Allemagne depuis 1889.

Le nombre des brasseries a diminué au profit des grandes brasseries installées avec tous les perfectionnements modernes, et surtout des sociétés qui se sont formées, avec succès, dans les principaux lieux producteurs.

La brasserie est, d'ailleurs, redevable, en partie, de ces progrès aux soins donnés à la culture de l'orge destinée au maltage par les cultivateurs allemands, qui se sont efforcés d'améliorer cette céréale. L'emploi des meilleurs engrais, le choix et la préparation des semences, le traitement avant et après la récolte ont donné des résultats très encourageants pour l'avenir, et la production d'orges donnant satisfaction complète aux malteurs a augmenté, dans ces dernières années, dans des proportions considérables. Aussi les brasseries allemandes se servent-elles de plus en plus, et de préférence, d'orges indigènes; cependant, la récolte ne suffisant pas pour satisfaire à leur énorme production, elles doivent toujours importer de grandes quantités d'orges de Hongrie et de Moravie.

La tendance à supprimer peu à peu les succédanés du malt, dans les pays de l'Allemagne où ces succédanés (riz, maïs, sucres et autres) ont été ou sont encore tolérés par la loi, a eu pour conséquence d'amener, aussi bien en Allemagne qu'en Autriche, une augmentation du nombre des malteries, obligées de répondre aux besoins de la brasserie.

La culture, et surtout la bonne conservation du houblon, avait attiré, depuis quelques années, l'attention du gouvernement allemand, qui protégeait déjà les associations formées en vue de la culture de l'orge et favorisait les expositions locales organisées en vue d'encourager et de stimuler les agriculteurs.

En Bavière, on a récemment installé, avec subventions gouvernementales considérables, des établissements et tourailles pour sécher le houblon et lui conserver, de la manière la plus rationnelle, ses qualités indispensables, particulièrement sa précieuse saveur, qui disparaît sous l'influence de l'humidité.

L'étude sérieuse des procédés du maltage par lequel la transformation des corps azotés et de l'amidon est préparée et commencée dans le grain d'orge a fait connaître les conditions les plus convenables pour l'obtention d'une qualité voulue du malt et a ainsi indiqué la meilleure voie pour diriger en ce sens, d'une façon méthodique, la fabrication.

Grâce aux efforts des constructeurs, les installations pour le maltage et les tourailles ont été, en ces dernières années, grandement perfectionnées, et de grandes malteries pneumatiques ont, dans presque toutes les régions productrices, remplacé les anciens germoirs.

Le perfectionnement des tourailles, recherché en partie, il faut le dire, en vue d'un travail plus économique, a principalement pour but et pour résultat une transformation de l'intérieur du grain destinée à faire donner par celui-ci un extrait propre à produire une bière savoureuse et de bonne conservation. Ce goût aromatique, qui est une spécialité de la bière de Bavière et surtout de celle de Munich, est le résultat d'un touraillage spécial.

Sachant que les poussières qui, dans les silos, s'attachent au malt, nuisent au goût de l'extrait, on se sert de trieurs-polisseurs d'une construction particulière, qui en débarrassent le malt avant le concassage.

Nous avons, ajoute le savant professeur, installé en Allemagne des laboratoires scientifiques pour la brasserie. Le premier de ces laboratoires a été créé à Munich en 1876 (c'est celui que dirige M. Louis Aubry et qui jouit d'une réputation justement méritée); d'autres, dont plusieurs sont subventionnés par l'État, ont été fondés ensuite.

Ces laboratoires, qui se consacrent principalement à des recherches scientifiques sur les matières premières et les produits de la brasserie, ainsi qu'aux études bactériologiques, rendent de grands services par le contrôle des usines et de la fabrication en général.

L'emploi de la levure pure et un travail soigneux évitant les infections de la levure et de la bière ont été à peu près universellement adoptés en Allemagne, et, aujourd'hui, les grandes brasseries sont toutes munies d'appareils pour la propagation des levures. Ces brasseries ont même des chimistes et des inspecteurs scientifiques pour le contrôle de la fabrication; à défaut de ceux-ci, elles se soumettent au contrôle d'une station scientifique.

Il convient de remarquer que les stations scientifiques subventionnées par le gouvernement sont surtout au service des petites brasseries, qui retirent de leur concours les plus grands avantages.

CHAPITRE III.

LA LÉGISLATION BRASSICOLE.

LÉGISLATION FRANÇAISE.

La brasserie française a été régie jusqu'en 1899 par la loi de 1816, dont tous les syndicats demandaient, depuis de longues années, le remplacement par une loi plus favorable aux progrès de notre industrie.

Un projet avait été rédigé de concert, en 1892, par l'Administration des contributions indirectes et l'Union générale des Syndicats de la brasserie française, mais il ne fut voté, après des vicissitudes sans nombre, qu'en 1899.

La loi des finances du 30 mai, qui contenait la réforme, fut promulguée le 31, et mise en application le 1er juin 1899.

Voici la partie de son texte qui est devenue la nouvelle législation de la brasserie française :

LOI DU 30 MAI 1899.

Art. 6 (*de la loi sur les finances*). Le droit de fabrication sur les bières, tel qu'il est établi par la législation en vigueur, est supprimé. Il est remplacé par un droit en principal et décimes de 0 fr. 50 par degré-hectolitre de moût[1], c'est-à-dire par hectolitre de moût et par degré du densimètre au-dessus de cent (densité de l'eau), reconnu à la température de 15 degrés centigrades; les fractions au-dessous d'un dixième de degré sont négligées.

Si le produit de l'impôt des bières réalisé pendant les douze premiers mois de la mise en exécution de la présente loi était inférieur ou supérieur à la somme de 27,420,000 francs, le tarif fixé ci-dessus serait relevé ou abaissé au taux qui, appliqué au nombre de degrés-hectolitres constatés pendant cette première période de douze mois, aurait été reconnu nécessaire pour assurer une perception au moins égale à ladite somme de 27,420,000 francs.

Ce taux serait rendu applicable par un décret qui, inséré au *Journal officiel*, serait rendu obligatoire dans les délais de promulgation.

Art. 7. Sauf le cas prévu à l'article 11, il ne peut être fait usage, pour la fabrication de la bière, que de chaudières de 8 hectolitres et au-dessus. Il est défendu de se servir de chaudières non fixées à demeure.

Art. 8. Les brasseurs et distillateurs de profession sont soumis, tant de jour que de nuit, même en cas d'inactivité de leurs établissements, aux visites et vérifications des employés de la Régie et de l'Octroi, et tenus de leur ouvrir à toute réquisition leurs maisons, brasseries, magasins, caves et celliers.

Toutefois, quand les usines ne sont pas en activité, les employés ne peuvent pénétrer pendant la nuit chez les brasseurs ou distillateurs de profession qui ont fait apposer des scellés sur leurs appareils, ni chez les distillateurs qui auront un système de distillation en vase clos, agréé par l'Adminis-

[1] On verra plus loin que la loi du 29 décembre 1900 a abaissé le droit à 0 fr. 25.

tration, ou qui, pendant le travail, muniront leur appareil de distillation d'un compteur agréé et vérifié par l'Administration.

Les appareils ne peuvent être descellés qu'en présence des employés de la Régie, et qu'après que l'industriel a fait une déclaration de fabrication.

Les scellés peuvent cependant être enlevés par l'industriel, en l'absence des employés, dans des conditions que déterminera le décret prévu par l'article 14.

Toute communication intérieure entre la brasserie et les bâtiments non occupés par le brasseur, ou ceux dans lesquels l'industriel se livre à la fabrication ou au commerce des substances saccharifères (mélasses, glucoses, maltose, maltine, etc., sucs végétaux ou toute autre substance sucrée analogue), est interdite et doit être supprimée.

Art. 9. Si le nombre total des degrés-hectolitres, applicable à l'ensemble des chaudières ou appareils à houblonner déclarés pour le brassin, dépasse le dixième de la quantité déclarée conformément à l'article 14, l'excédent est soumis en totalité :

1° Au double du droit fixé à l'article 6 de la présente loi s'il est compris entre 10 et 15 p. 100 de la quantité déclarée;

2° Au droit de 5 francs par degré-hectolitre et au-dessus de 15 et jusqu'à 20 p. 100 inclusivement de la même quantité.

Un excédent de plus de 20 p. 100 à la quantité déclarée suppose une déclaration frauduleuse; dans ce cas, la totalité des quantités reconnues est imposable au droit de 5 francs par degré-hectolitre.

Art. 10. A l'exception des excédents de trempes qui font l'objet du décret prévu par l'article 14 ci-après, toute quantité de moût trouvée en dehors des chaudières à houblonner après l'heure déclarée pour la fin de la rentrée définitive des trempes dans ces chaudières est considérée comme ayant été frauduleusement soustraite à la prise en charge et soumise au droit de 5 francs par degré-hectolitre, sans préjudice de l'amende édictée par l'article 16.

Art. 11. Les propriétaires ou fermiers peuvent, sans payer de droits, fabriquer la bière exclusivement réservée à la consommation de leur maison, à condition :

1° De n'employer que des matières provenant de leur récolte;

2° De faire une déclaration à la Régie pour chaque brassin;

3° De se servir d'une chaudière fixée ou non fixée à demeure, mais d'une contenance inférieure à 5 hectolitres.

La sortie des bières de la maison où elles ont été fabriquées ainsi en franchise est formellement interdite.

Les particuliers, collèges, maisons d'instruction et autres établissements publics sont assujettis aux mêmes taxes que les brasseurs de profession et tenus aux mêmes obligations.

Toutefois, les particuliers et les établissements spécifiés ci-dessus qui n'emploient que des chaudières d'une capacité inférieure à 8 hectolitres sont dispensés de fixer ces chaudières à demeure; ils sont en outre exonérés du payement de la licence.

Les brasseries ambulantes sont interdites.

Art. 12. Le droit de fabrication est restitué sur les bières expédiées à l'étranger et pour les colonies françaises.

Ce droit est calculé par degré-hectolitre, d'après le tarif fixé à l'article 6 de la présente loi, en remontant à la densité originelle des moûts des bières exportées.

Art. 13. Les contestations relatives à la densité des moûts et en cas d'exportation à la densité originelle des moûts des bières exportées sont déférées aux commissaires experts institués par l'article 19 de la loi du 27 juillet 1882 et par la loi du 7 mai 1881.

Art. 14. Un décret déterminera les obligations complémentaires et de détail, ainsi que les déclarations auxquelles sont tenus les brasseurs. Il fixera notamment :

1° Le mode de payement des droits;

2° Les conditions d'agencement et d'installation des établissements et des chaudières à cuire et à houblonner;

3° Les dispositions à prendre pour déterminer le volume et la densité des moûts, ainsi que le nombre minimum de degrés-hectolitres à imposer par brassin, le mode de reconnaissance des brassins et la période pendant laquelle cette reconnaissance pourra être effectuée;

4° Les prescriptions à remplir par les brasseurs :

a. Pour être exempté des visites de nuit;

b. Pour obtenir la restitution du droit de fabrication sur les bières exportées;

c. Pour être admis à employer dans la fabrication de la bière des mélasses, des glucoses, de la maltose, de la maltine, des sucs végétaux ou toute autre substance sucrée analogue;

5° Les conditions auxquelles seront subordonnés l'introduction et l'emploi en brasserie des mélasses, glucoses, maltose, maltine, sucs végétaux et autres substances sucrées analogues, les bases d'imposition des produits régulièrement employés et des manquants constatés.

Un décret déterminera également les mesures d'exécution de l'article 8 en ce qui concerne les distillateurs et bouilleurs de profession.

Art. 15. Les actes réguliers inscrits au portatif des bières tenu par les employés des Contributions indirectes sont valables, même lorsqu'ils ne sont signés que par un seul agent.

Art. 16. L'emploi d'appareils clandestins, soit pour la saccharification, soit pour la cuisson des moûts, l'existence de tuyaux ou conduits dissimulés ou non déclarés, sont punis d'une amende de 3,000 à 10,000 francs.

En cas de récidive, l'amende est portée au double et l'usine pourra être fermée pendant une période de 6 mois à 1 an.

Les autres infractions aux dispositions des articles 7 à 13 de la présente loi, et du décret qui sera rendu pour son exécution, sont punies d'une amende de 1,000 francs sans préjudice du payement des droits fraudés.

L'article 19 de la loi du 29 mars 1897 relatif à l'admission des circonstances atténuantes n'est applicable qu'aux dispositions du paragraphe qui précède.

Art. 17. Les articles 107 et 110 à 137 de la loi du 28 avril 1816, 4 de la loi du 23 juillet 1820, 8 de la loi du 1er mai 1822, 23 du décret du 17 mars 1852 et 4 de la loi du 1er septembre 1871, sont abrogés.

DÉCRET DÉTERMINANT LES OBLIGATIONS COMPLÉMENTAIRES ET DE DÉTAIL AUXQUELLES SONT TENUS LES BRASSEURS, PAR APPLICATION DE LA NOUVELLE LOI.

Le Président de la République française,

Sur le rapport du Ministre des finances,

Vu l'article 14 de la loi du 30 mai 1899 ainsi conçu :

«Un décret déterminera les obligations complémentaires et de détail, ainsi que les déclarations auxquelles sont tenus les brasseurs. Il fixera notamment :

«1° Le mode des payements des droits;

«2° Les conditions d'agencement et d'installation des établissements et des chaudières à cuire et à houblonner;

«3° Les dispositions à prendre pour déterminer le volume et la densité des moûts, ainsi que le nombre minimum de degrés-hectolitres à imposer par brassin, le mode de reconnaissance des brassins et la période pendant laquelle cette reconnaissance pourra être effectuée;

«4° Les prescriptions à remplir par les brasseurs :

«*a.* Pour être exemptés des visites de nuit;

«*b.* Pour obtenir la restitution du droit de fabrication sur les bières exportées;

«5° Les conditions auxquelles seront subordonnés l'introduction et l'emploi en brasserie des mélasses, glucoses, maltose, maltine, sucs végétaux et autres substances sucrées analogues, les bases d'imposition des produits régulièrement employés et des manquants constatés».

Décrète :

Art. 1er. Les brasseurs de profession sont tenus de faire apposer au-dessus de l'entrée principale de chacun de leurs établissements une enseigne sur laquelle est inscrit, en caractères apparents, le mot «Brasserie».

Quinze jours au moins avant de commencer leur travail, ils devront faire, au bureau de la régie, une déclaration comportant l'indication du lieu où est situé leur établissement. Cette déclaration mentionnera en outre la contenance de leurs chaudières (hausses fixes comprises), bacs, cuves et vaisseaux à demeure de toute nature.

Art. 2. Les brasseurs fourniront l'eau, les ustensiles et les ouvriers nécessaires pour vérifier par empotement la contenance de ces divers vaisseaux. Cette vérification sera faite en leur présence par les employés de la régie, qui dresseront procès-verbal du résultat de l'épalement. Elle ne pourra être empêchée par aucun obstacle du fait des brasseurs. Elle pourra être faite à nouveau toutes les fois que le service le jugera utile.

Sont compris dans l'épalement des chaudières les hausses et couvercles fixés à demeure sur ces vaisseaux jusqu'au niveau d'écoulement.

Les brasseurs sont autorisés à se servir de hausses ou de couvercles mobiles qui ne sont point compris dans l'épalement, pourvu qu'ils ne soient placés sur les chaudières qu'au moment de l'ébullition de la bière et qu'on ne se serve point de mastic ou autres matières pour les luter, les soutenir ou les élever.

Les hausses mobiles ne devront pas avoir plus de 1 décimètre de hauteur.

Art. 3. Les chaudières, les bacs et cuves ou vaisseaux à demeure de toute nature reçoivent un numéro d'ordre avec l'indication de leur contenance en litres et de leur destination.

Dans les dix jours qui suivent la signature du procès-verbal d'épalement, ces indications sont peintes à l'huile, soit sur le récipient, soit sur une plaque fixée à proximité, en caractères ayant au moins 5 centimètres de hauteur, par les soins et aux frais du brasseur.

Art. 4. Il est interdit de changer, modifier ou altérer la contenance des chaudières, cuves et bacs et d'en établir de nouveaux sans en avoir fait par écrit la déclaration à l'avance, et de faire usage desdits appareils et récipients avant que leur contenance ait été vérifiée par le service de la régie.

Le service peut, en tout temps, faire procéder à la recherche des tuyaux, pompes, élévateurs, conduits et récipients clandestins. Si cette recherche a occasionné des dégâts et si elle n'amène aucun résultat, les dégâts seront réparés aux frais du Trésor.

Les brasseurs sont tenus : 1° de ménager un accès facile et direct de la porte de l'usine aux appareils de saccharification, cuves-matières, chaudières de cuisson, bâches, bacs rafraîchissoirs et autres vaisseaux analogues, y compris ceux destinés au chauffage de l'eau; 2° de disposer ces divers vaisseaux de telle sorte que les employés puissent, en tout temps, y prendre des échantillons, soit par un robinet de vidange, soit de toute autre manière agréée par la régie; 3° de faciliter l'accès de la partie supérieure des chaudières par l'installation d'escaliers ou d'échelles solides, commodes et fixées à demeure; 4° de placer dans la salle des chaudières à houblonner, à un endroit accessible et convenablement éclairé, une boîte formant tablette à l'usage des agents de l'administration; les ampliations des déclarations y seront conservées jusqu'à la fin de la période de reconnaissance légale.

Art. 5. Les tuyaux, pompes, élévateurs, conduits et caniveaux, dans lesquels circulent les moûts doivent être installés dans des conditions telles qu'on en puisse suivre de l'œil tout le parcours.

Un numéro d'ordre est donné à chacun de ces tuyaux, pompes, etc. Ce numéro doit être peint ou poinçonné d'une manière très apparente auprès de chaque joint de raccord.

Aucune ouverture ne doit être pratiquée aux tuyaux, pompes, etc., mentionnés au présent article, sans que le brasseur en ait préalablement fait la déclaration à la recette buraliste.

Le brasseur est tenu de remettre, en double expédition, une déclaration indiquant pour chacun des tuyaux, pompes, élévateurs, conduits et caniveaux visés ci-dessus, son numéro d'ordre, sa longueur, son point de départ et son point d'arrivée, sa contenance approximative et l'usage auquel il est affecté.

Pour les établissements déjà en exploitation, cette déclaration est remise au chef de service local de la régie, dans le délai d'un mois, à partir de la promulgation du présent décret.

Pour les établissements nouveaux, la déclaration sera remise à la recette buraliste en même temps que la déclaration de profession, prescrite par l'article 1er précédent.

Les changements ultérieurs seront déclarés vingt-quatre heures à l'avance et feront l'objet d'une note descriptive qui sera remise en double expédition, en même temps que la déclaration relative à ces modifications.

Art. 6. Chaque chaudière à cuire et à houblonner doit être pourvue soit d'un bâton de jauge gradué, soit d'un indicateur avec un tube en verre, d'un diamètre intérieur d'au moins 2 centimètres, accessible sur toute sa longueur et disposé de manière à présenter extérieurement le niveau du liquide.

Le tube indicateur est muni, à sa partie inférieure, de robinets et d'ajutages permettant d'en renouveler le contenu.

Les chaudières où il est fait usage d'un bâton de jauge doivent être munies intérieurement de deux anneaux métalliques rigides fixés à demeure, placés verticalement l'un au-dessus de l'autre et distants d'une longueur au moins égale à la moitié de la hauteur de la chaudière. Un troisième point fixe sera disposé extérieurement sur la même ligne verticale, de manière à assurer le repérage exact du bâton de jauge.

Le bâton de jauge doit avoir une longueur telle qu'il dépasse d'au moins un centimètre le point de repère placé en dehors de la chaudière; il porte, gravé d'une manière indélébile, le numéro de la chaudière à laquelle il appartient. Il est muni, à son extrémité inférieure, d'une garniture en cuivre, et gradué sur toute la hauteur de la chaudière.

L'échelle de graduation du tube de niveau ou du bâton de jauge est établie d'un côté par décimètres et centimètres, d'un autre côté par hectolitres, d'après les résultats de jaugeage par empotement.

L'agencement des tubes, robinets, ajutages, jauges graduées, devra être agréé par l'administration. Il est interdit d'y apporter aucune modification de nature à en fausser les indications. Le brasseur est tenu de les entretenir en bon état de fonctionnement et de propreté.

Un délai de deux mois, à compter du jour de la mise en application de la loi du 30 mai 1899, est accordé aux brasseurs pour faire agréer les installations définitives de mesurage exigées par le présent article. Jusqu'à ce que ces installations soient agréées, les brasseurs seront tenus de fournir aux employés les instruments nécessaires pour leur permettre de reconnaître facilement le vide des chaudières à toutes les périodes de la cuisson.

Art. 7. Les brasseurs sont tenus de fournir le matériel (bascules ordinaires, balances, poids, etc.), ainsi que les ouvriers nécessaires pour que les agents de l'administration puissent vérifier le poids des matières entrant dans la confection des méticrs de chaque brassin.

Un bâton de jauge de bois, gradué en centimètres et muni, à sa partie inférieure, d'une garniture métallique, doit être également mis à la disposition des employés pour déterminer le volume occupé par les métiers ou les moûts dans les vaisseaux autres que les chaudières à cuire ou à houblonner, avant la fin de la période de reconnaissance.

Le bâton de jauge doit avoir une longueur telle qu'il dépasse de dix centimètres au moins le bord supérieur du vaisseau le plus profond.

Art. 8. Pour être affranchi des visites de nuit pendant les périodes d'inaction de son usine, le brasseur devra mettre hors d'usage tous les appareils, cuves-matières ou autres pouvant servir à la saccharification, et tous vaisseaux, chaudières, bâches, etc., susceptibles d'être chauffés soit à feu nu, soit par la vapeur.

La mise hors d'usage sera obtenue :

1° En ce qui concerne les vaisseaux pouvant servir à la saccharification, par l'apposition de couvercles en métal et en bois, pouvant être fermés par des plombs, et par l'apposition de scellés sur les robinets adaptés auxdits vaisseaux;

2° En ce qui concerne les récipients susceptibles d'être chauffés;

a. Si le chauffage est à feu nu, en disposant la porte du foyer placé sous chacun d'eux, de façon qu'elle puisse être maintenue fermée par un plomb;

b. Si le chauffage se fait à la vapeur, en scellant les robinets d'adduction de la vapeur, agencés à cet effet.

Le mode de scellement devra être agréé par le service des contributions indirectes.

S'il comporte l'usage de boulons, ceux-ci devront être rivés.

Les robinets qui doivent recevoir un scellé seront tenus à l'abri de toute atteinte, à l'intérieur d'une boîte fermée par un plomb.

Le service pourra, en outre, s'il le juge convenable, apposer à l'intérieur des vaisseaux, des scellés composés de matières solubles ou fusibles.

L'apposition des scellés sera réclamée, soit par la déclaration de fabrication, ainsi qu'il est dit à l'article 9 ci-après, soit par une déclaration spéciale déposée à la recette buraliste de la résidence des employés qui exercent l'établissement.

Il sera remis au brasseur une ampliation de l'enregistrement de sa déclaration spéciale.

Le brasseur qui aura fait régulièrement la déclaration ci-dessus n'aura pas à souffrir les visites de nuit à partir du jour qui suivra celui où sa déclaration aura été déposée, alors même que les scellés n'auraient pas encore été apposés par le service.

Art. 9. Le brasseur ne pourra pas desceller ses appareils, cuves et chaudières.

Toutefois, si une heure après celle fixée par lui soit pour la reprise du travail dans ses déclarations ordinaires de fabrication, soit pour la mise de feu visée à l'article 2 suivant, le service n'est pas intervenu pour rompre les scellés, le brasseur pourra les briser, sauf à remettre les plombs aux employés au cours de leur plus prochaine visite.

Quand, après la clôture de la fabrication en cours, le brasseur désirera faire replacer ses appareils sous scellés, il l'indiquera dans la déclaration qui fait l'objet de l'article 10 du présent décret.

Le service pourra, dans ce cas, apposer les scellés aussitôt après l'heure fixée pour la fin du déchargement des chaudières de cuisson.

Art. 10. Chaque fois qu'ils voudront se livrer à la fabrication de la bière, les brasseurs seront tenus de déclarer à la recette buraliste :

1° Les numéros des cuves-matières et vaisseaux assimilés ou autres appareils dans lesquels la saccharification doit être opérée, ainsi que l'heure du versement des matières premières dans ces vaisseaux;

2° Le numéro et la contenance de chacune des chaudières qu'ils veulent employer ainsi que l'heure de la mise de feu sous chacune d'elles ou de l'introduction de la vapeur dans les serpentins de chauffe;

3° Le nombre de degrés-hectolitres qu'ils entendent produire, sans que ce nombre puisse être inférieur à deux fois le volume total des chaudières ou appareils à houblonner déclarés pour le brassin;

4° L'heure du commencement et celle de la fin de la rentrée définitive de toutes les trempes dans les chaudières à cuire et à houblonner;

5° L'heure du commencement et celle de la fin du déchargement de chacune de ces chaudières.

Le préposé qui a reçu une déclaration en remet une ampliation signée de lui au brasseur, lequel est tenu de la représenter à toute réquisition des employés, pendant la durée de la fabrication.

La déclaration prescrite par le présent article doit être faite douze heures à l'avance, au moins, dans les localités où résident les employés chargés de l'exercice de l'usine, et l'avant-veille à 4 heures du soir, au plus tard, partout ailleurs. Toutefois, ce dernier délai sera réduit à douze heures lorsque que le brasseur fera déposer sa déclaration à la recette buraliste de la résidence des employés et un duplicata de cette même déclaration au bureau dans la circonscription duquel la brasserie est située.

Art. 11. Le chauffage de l'eau dans une chaudière ou bâche, en dehors des périodes de fabrication, peut être autorisé, moyennant une déclaration faite dans les conditions spécifiées à l'article précédent, pourvu que cette eau ne soit utilisée qu'au lavage des ustensiles de la brasserie.

Si, après avoir fait usage de ce vaisseau, le brasseur veut le replacer sous scellé, il en fera mention dans sa déclaration.

Art. 12. Les moûts produits sont sons le contrôle de la régie, dès leur apparition. Aucune quantité de ces moûts ne peut être séparée de la fabrication en cours; la présence de moûts dans des vaisseaux autres que ceux inscrits à la déclaration prévue par l'article 10 serait constatée par procès-verbal, et les quantités reconnues comprises dans le produit du brassin pour la liquidation des droits.

La reconnaissance du nombre de degrés-hectolitres est faite tant dans les chaudières ou appareils à houblonner que dans les bacs rafraîchissoirs.

La période légale de reconnaissance commence immédiatement après la rentrée définitive du produit des trempes dans les chaudières et bacs à cuire ou à houblonner et finit dès que les chaudières et bacs sont vidés; si la reconnaissance a lieu sur les bacs, elle ne peut être faite qu'autant que la température des moûts n'est pas descendue au-dessous de 60 degrés centigrades. Cette période doit avoir, au minimum, une durée de trois heures avant le commencement du déchargement des chaudières; toutefois, sur la justification de conditions spéciales de fabrication et d'une cuisson moins prolongée, ce minimum peut être abaissé, sans qu'il soit jamais inférieur à une heure et demie.

Dans tous les cas, les drêches doivent être retirées des cuves-matières avant la fin de la période de reconnaissance des moûts.

Dans les brasseries où il n'est pas fait plus d'une fabrication en vingt-quatre heures, cette période de reconnaissance de la moitié des brassins, au minimum, sera comprise entre 8 heures du matin et 8 heures du soir.

Dans celles qui fabriquent plusieurs brassins dans une journée de vingt-quatre heures, la période de reconnaissance de la moitié des brassins au minimum sera comprise entre 8 heures du matin et 8 heures du soir.

Art. 13. Un brassin comprend l'ensemble de tous les métiers produits par une même quantité de grains. Le produit d'un brassin peut comporter l'emploi de plusieurs chaudières.

Dans le cas où il est fait usage de plusieurs chaudières pour le même brassin, le minimum de degrés-hectolitres déclarés s'applique à l'ensemble des moûts introduits dans les chaudières. La période légale de reconnaissance ne commence que lorsque la totalité des métiers est rentrée dans les chaudières.

Mais, qu'il soit fait emploi d'une ou plusieurs chaudières, le service peut, à partir du moment où commence la rentrée définitive des métiers, constater le nombre des degrés-hectolitres que représentent les métiers déjà rentrés. Toute diminution de plus de 2 p. 100 qui serait ultérieurement reconnue sur le nombre de degrés-hectolitres constatés dans la chaudière unique ou dans une des chaudières du brassin suppose une décharge partielle et donne lieu à la rédaction d'un procès-verbal.

Le nombre de degrés-hectolitres reconnu en moins est, en outre, ajouté pour l'application des droits aux quantités constatées pendant la période légale de reconnaissance.

Par dérogation au deuxième paragraphe du présent article, les brasseurs qui justifieront de nécessités particulières de fabrication pourront, dans les conditions que l'Administration déterminera, être admis à réclamer la reconnaissance du produit de fabrication par chaudière séparée. Dans ce cas, chaque chaudière sera considérée, au point de vue de la déclaration de rendement et de la constatation du produit de fabrication, comme constituant un brassin distinct.

Les opérations de fabrication, faites en vertu de déclarations successives, ne pourront avoir lieu qu'à la condition que chacun des appareils servant à la saccharification et à la cuisson reste vide pendant deux heures au moins.

Lorsqu'il est fabriqué simultanément plusieurs brassins, les opérations de fabrication de chaque brassin doivent rester séparées. La période légale de reconnaissance de chacun d'eux doit s'ouvrir à la même heure.

Art. 14. Pour déterminer le volume des moûts contenus dans les chaudières à houblonner, les agents peuvent, s'il est nécessaire, faire opérer le ralentissement du feu de manière à faire cesser l'ébullition.

Dans le cas où la chaudière est munie d'un tube indicateur, ils sont autorisés à faire couler, au préalable, un volume de 1 hectolitre de moût qui est immédiatement reversé dans les chaudières.

Le brasseur est tenu de mettre à leur disposition, en vue de leur permettre de déterminer la température des moûts, un thermomètre agréé par la Régie.

Art. 15. Un échantillon du moût est prélevé immédiatement après la constatation du volume pour en déterminer la densité et la température.

La prise d'essai peut se faire, soit en plongeant un puiseur spécial dans les vaisseaux, soit en se servant du tube indicateur.

Le liquide sur lequel elle est prélevée doit avoir été rendu homogène dans toute sa masse, soit par un brassage que l'industriel est tenu, lorsqu'il en est requis, de faire opérer séance tenante.

L'échantillon est refroidi au moyen d'un appareil spécial fourni par le brasseur et agréé par la Régie, et propre à abaisser la température jusqu'à 15 degrés centigrades en dix minutes au plus.

La densité est constatée, à cette température, à l'aide du densimètre construit conformément aux dispositions du décret du 2 août 1899. Toutefois, si l'eau mise à la disposition des employés ne permet pas d'atteindre exactement 15 degrés centigrades, la constatation peut être faite entre 10 et 25 degrés. Mais, dans ce cas, les corrections indiquées au tableau annexé au présent décret sont opérées sur la densité trouvée.

Art. 16. Sur le volume constaté dans les conditions fixées par l'article 14 ci-dessus, il est accordé, pour tenir compte de la dilatation des moûts dont la température est supérieure à 30 degrés, une déduction de :

0,5 p. 100 pour les liquides vérifiés à une température comprise entre 31 et 40 degrés inclusivement;
0,9 p. 100 pour ceux reconnus entre 41 et 50 degrés;
1,3 — — — 51 et 60
1,8 — — — 61 et 70
2,4 — — — 71 et 80
3,2 — — — 81 et 90
4,0 — — — 91 et 100
6 p. 100 lorsque la température est supérieure à 100 degrés.

Il n'est opéré aucune déduction pour tenir compte du volume occupé par le houblon.

Le houblon ne pourra pas être enlevé avant le déchargement de la chaudière.

Art. 17. Si, en cas de force majeure, soit pendant le cours des opérations de la fabrication, celle-ci doit être ajournée, le brasseur rapporte, immédiatement après l'accident, l'ampliation à la recette buraliste, en indiquant les motifs et la durée probable de l'interruption.

Il prévient, en outre, télégraphiquement ou par exprès, les employés en leur fournissant les mêmes indications.

Si l'interruption ne doit pas se prolonger au delà de deux heures, il se borne à en mentionner la cause et la durée au dos de l'ampliation de la déclaration de fabrication. Les délais fixés à cette déclaration sont prorogés d'un temps égal à la durée de l'interruption.

Art. 18. Après l'heure fixée pour la fin de la rentrée des métiers dans les chaudières de cuisson, tous les robinets de vidange des appareils de saccharification seront ouverts et les moûts pourront être versés à l'égout ou évacués à perte en présence des employés, pourvu qu'ils n'aient pas une densité supérieure à 2 degrés et que le nombre de degrés-hectolitres qu'ils représentent n'excède pas 5 p. 100 du rendement déclaré.

Si ces conditions ne sont pas remplies, les moûts dont il s'agit entrent dans la détermination du nombre total des degrés-hectolitres passible de l'impôt. Le brasseur peut alors les introduire dans ses chaudières de cuisson jusqu'à concurrence du vide qui y existe. Le surplus est immédiatement versé à l'égout ou évacué à perte en présence des employés.

Art. 19. Aucune quantité de mélasses, glucoses, de maltose, de maltine, de sucs végétaux, ou de toute autre substance sucrée analogue, ne peut être introduite dans une brasserie ou dans ses dépendances sans être accompagnée d'un acquit-à-caution.

Les quantités introduites devront être placées, au choix du brasseur, soit dans un magasin spécial, soit dans un ou plusieurs récipients préalablement déclarés pour cet usage.

Lorsque le brasseur veut employer des mélasses, des glucoses, maltose, maltine, sucs végétaux ou autres substances sucrées analogues, il doit compléter la déclaration visée à l'article 10 précédent par les indications suivantes :

1° Quantités des matières énumérées ci-dessus dont il veut faire emploi;

2° Date et heure à partir desquelles ces matières seront incorporées aux moûts de bière, et indication du numéro des chaudières dans lesquelles se fera le versement.

Le brasseur est tenu de déposer isolément, à proximité de la chaudière où ils seront versés, les mélasses, glucoses, maltose, etc., qu'il veut employer, et cela une heure au moins avant le moment fixé pour leur introduction en chaudière.

Les employés sont autorisés à en vérifier la quantité et l'espèce, et le brasseur est tenu de fournir, sur réquisition, les balances, les poids et les ouvriers nécessaires pour cette vérification.

Si les employés se présentent moins d'une heure avant celle fixée pour l'emploi des matières, ils peuvent exiger que l'opération de versement soit immédiatement commencée pour se continuer sans désemparer.

Art. 20. Il ne pourra être fait emploi des matières visées à l'article précédent, dans la fabrication de la bière :

1° Qu'après que le service aura reconnu la densité des moûts de bière ou, à défaut, que pendant la dernière demi-heure qui s'écoulera avant le moment fixé pour le déchargement de la dernière chaudière du brassin;

2° Qu'après que les drèches auront été enlevées des appareils de saccharification.

Le minimum fixé par le troisième paragraphe de l'article 12 du présent décret pour la durée de la période légale de reconnaissance sera accru d'une demi-heure.

Le nombre de degrés-hectolitres reconnu après l'incorporation des mélasses, glucoses, etc., aux moûts de bière, sera diminué du nombre de degrés-hectolitres résultant de l'emploi de mélasses, glucoses, maltose, maltine, etc., pour le calcul des degrés-hectolitres produits par le malt et l'application des dispositions de l'article 9 de la loi du 30 mai 1899.

Toute quantité employée sera imposée au tarif fixé par l'article 6 de la loi du 30 mai 1899, pour le nombre de degrés-hectolitres correspondant au rendement de chaque matière.

Ce rendement est fixé :

1° A 32 degrés-hectolitres par 100 kilogrammes de mélasses;

2° A 30 degrés-hectolitres par 100 kilogrammes de glucoses.

Cette fixation, faite à titre provisoire, sera, s'il y a lieu, revisée par décret rendu sur le rapport du Ministre des finances, après avis du Comité consultatif des arts et manufactures.

Le service déterminera la valeur en degrés-hectolitres des autres matières lors de leur introduction en brasserie; le brasseur sera tenu de fournir la balance et l'éprouvette jugées nécessaires.

Un arrêté ministériel, rendu après avis du Comité consultatif des arts et manufactures, fixera la marche à suivre pour cette détermination.

En cas de contestation sur les résultats des opérations effectuées par le service, on recourra à l'expertise légale instituée par les lois des 27 juillet 1822 et 7 mai 1881.

Art. 21. Les mélasses, glucoses, maltose, maltine, sucs végétaux ou substances sucrées analogues introduits dans les brasseries, doivent être représentés aux employés lors de leurs vérifications. Ils sont pris en charge à un compte spécial qui est tenu par les employés de la Régie.

Ce compte est successivement déchargé des quantités employées à la fabrication des bières.

Les employés peuvent arrêter la situation des restes et opérer la balance du compte aussi souvent qu'ils le jugent nécessaire.

Le brasseur est tenu de fournir les ouvriers, les balances et les poids nécessaires pour opérer ces vérifications.

Les manquants constatés à ce compte seront imposés pour le double de leur poids, d'après les bases de rendement fixées à l'article précédent.

Par application de l'article 23 de la loi du 19 juillet 1880, les glucoses employées à la fabrication de la bière continueront à être affranchies du droit de 13 fr. 50 afférent aux produits de l'espèce.

Il ne peut être admis, en brasserie, que des mélasses provenant de sucres libérés d'impôt.

Art. 22. Les brasseurs peuvent avoir un registre, coté et paraphé par le juge de paix, sur lequel les employés consignent le résultat des actes inscrits à leurs portatifs.

Art. 23. Les brasseurs ont, avec la Régie des contributions indirectes, pour les droits constatés à leur charge, un compte ouvert qui est réglé et soldé à la fin de chaque mois.

Le décompte des droits est calculé sur la quantité déclarée en exécution de l'article 10 du présent décret, et sur les excédents supérieurs à 10 p. 100, d'après les bases déterminées par l'article 9 de ladite loi.

Les sommes dues peuvent être payées en obligations cautionnées à quatre mois de date, conformément aux dispositions de la loi du 15 février 1875.

Art. 24. Tout brasseur qui veut exporter des bières avec le bénéfice de la restitution du droit de fabrication est tenu d'en faire la déclaration à la recette buraliste.

Aucune expédition de bières destinées à l'exportation ne peut être faite hors de la présence des agents des contributions indirectes.

Au jour et à l'heure indiqués par ceux-ci, les vases et vaisseaux contenant les bières à exporter doivent être réunis au même endroit et complètement séparés des autres récipients de la brasserie.

Le brasseur est tenu d'effectuer, au préalable, toutes les opérations préliminaires qui peuvent être faites hors de la présence des employés, afin que ceux-ci puissent procéder immédiatement aux reconnaissances et au scellement dont il est question ci-après.

Art. 25. Les employés prélèvent sur les bières à exporter, contradictoirement avec le brasseur ou son représentant, une quantité suffisante pour constituer trois échantillons de 1 litre chacun environ.

Les bouteilles renfermant les échantillons sont revêtues du double cachet de la Régie et du déclarant.

Tous les frais qu'entraîne ce prélèvement sont à la charge de l'exportateur.

Art. 26. L'un des échantillons est transmis, par les soins du service et aux frais du déclarant, au laboratoire du Ministère des finances, pour que la densité originelle en soit constatée, à moins que le service ne soit en mesure d'effectuer cette constatation sur place.

Le second échantillon est conservé par les agents pour être transmis, en cas de contestation, aux experts institués par les lois du 27 juillet 1882 et du 7 mai 1881.

Le troisième échantillon est remis au brasseur.

Un arrêté ministériel, rendu après avis du Comité consultatif des arts et manufactures, déterminera la marche à suivre pour reconstituer la densité originelle, à l'état de moûts, des bières présentées à l'exportation.

Art. 27. Aussitôt après le prélèvement des échantillons, il est procédé au scellement des caisses, paniers, fûts et autres récipients dans des conditions qui devront être agréées par l'Administration.

La cire est fournie par le brasseur qui rembourse également les frais de plombage à raison de 10 centimes par plomb apposé.

Le service complète ensuite l'acquit-à-caution levé préalablement à la recette buraliste par les indications suivantes :

1° Heure de l'enlèvement du chargement;

2° Nombre, numéro et marque distinctive de chacun des colis à exporter;

3° Empreintes figurant sur les cachets en plomb.

Le chargement doit être conduit directement au point de sortie dans le délai fixé pour le transport.

Art. 28. A l'arrivée du chargement au point de sortie, l'acquit-à-caution est remis aux agents des douanes.

Ceux-ci s'assurent que le scellement des colis est intact. Ils peuvent, s'ils le jugent nécessaire, prélever des échantillons pour les soumettre à une analyse de contrôle.

Sur la représentation, au Service des contributions indirectes du point de départ, de l'acquit-à-caution dûment déchargé par le service qui a constaté le passage des bières à l'étranger, le décompte des droits à restituer est établi d'après le volume et la densité de ces bières à l'état de moût.

La somme revenant à l'exportateur lui est payée après ordonnancement de la dépense.

Art. 29. Les bières fabriquées en vertu de déclarations reçues et enregistrées avant la date de la mise en application de la loi du 30 mai 1899 resteront soumises au mode d'imposition et au tarif en vigueur au moment où cette déclaration a été reçue.

Les produits visés à l'article 19 du présent décret qui se trouveront en possession des brasseurs au moment de la mise en vigueur de la loi du 30 mai 1899 seront déclarés et pris en charge au compte prévu par l'article 21 précédent.

Art. 30. Le Ministre des finances est chargé de l'exécution du présent décret qui sera inséré au *Journal officiel* et au *Bulletin des lois*.

Fait à Paris, le 30 mai 1899.

ÉMILE LOUBET.

Par le Président de la République :

Le Ministre des finances,

P. Peytral.

IMPRIMERIE NATIONALE

TABLEAU INDIQUANT LES CORRECTIONS À FAIRE SUBIR, CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS DE L'ARTICLE 15 DU DÉCRET DU 30 MAI 1899, À LA DENSITÉ DES MOÛTS LORSQUE LEUR TEMPÉRATURE EST COMPRISE ENTRE 10 ET 25 DEGRÉS CENTIGRADES.

Lorsque la température des moûts est supérieure à 15 degrés :

TEMPÉRATURE. — Degrés.	LA DENSITÉ doit être augmentée de :
16	0,01
17	0,03
18	0,05
19	0,07
20	0,09
21	0,11
22	0,13
23	0,15
24	0,17
25	0,19

Lorsque la température des moûts est inférieure à 15 degrés :

TEMPÉRATURE. Degrés.	LA DENSITÉ doit être diminuée de :
14	0.01
13	0,02
12	0,03
11	0,04
10	0,05

Vu pour être annexé au décret du 30 mai 1899.

Le Ministre des finances,

P. PEYTRAL.

LOI DU 29 DÉCEMBRE 1900.

La loi du 30 mai 1899, qui fixait à 0 fr. 50 par degré-hectolitre le taux de l'impôt sur la fabrication de la bière, a été modifiée sur ce point par la loi du 29 décembre 1900 sur le régime des boissons.

Par l'article 1er de cette nouvelle loi, « *le droit de fabrication sur les bières est abaissé à 0 fr. 25 par degré-hectolitre* ».

En même temps, le taux de la licence des brasseurs a été ainsi fixé par trimestre :

37 fr. 50 lorsqu'ils ne brassent pas plus de douze fois par an;

62 fr. 50 lorsqu'ils ne brassent pas plus de cinquante fois par an;

125 francs lorsqu'ils brassent *plus de* cinquante fois par an.

LÉGISLATION BELGE.

La brasserie belge, qui jouissait depuis 1885 d'une législation rationnelle ayant pour base la déclaration de la matière première employée, a vu cette législation légèrement modifiée à la fin de l'année 1900.

Voici, pour ce qui concerne la brasserie, le texte de la nouvelle loi promulguée au *Moniteur belge*, le 1er janvier 1901 :

TITRE PREMIER.

ACCISES. — DOUANES.

Art. 1er, § 1er. La déclaration de travail des brasseurs et des vinaigriers est conforme au modèle arrêté par le Ministre et contient toutes les indications exigées par ce modèle.

§ 2. Les déclarations concernant le versement de farines dans les cuves-matières ou autres vaisseaux y assimilés ne peuvent comprendre que des quantités exprimées en nombres entiers ; la totalité du versement ne peut être inférieure à 300 kilogrammes.

Art. 2. Le Ministre fixe :

a. Les heures avant et après lesquelles les travaux dans les cuves-matières ne peuvent commencer;

b. La durée des travaux dans ces vaisseaux.

Art. 3, § 1er. Un délai de deux heures, à partir de l'heure indiquée dans la déclaration du travail, est accordé pour le versement et le mouillage des farines dans les vaisseaux utilisés à cet effet. Le brasseur est tenu de déclarer le temps qu'il juge nécessaire à ces opérations; passé ce temps, l'existence non justifiée de matières premières est interdite, soit dans le local agréé, soit dans celui où se trouve la cuve-matière ou la trémie de chargement.

§ 2. Dans les brasseries où l'accise est perçue d'après la quantité de farine déclarée, le Ministre peut, aux conditions qu'il déterminera, déroger aux prescriptions du paragraphe 1er et accorder des facilités pour le versement, en plusieurs fois, des farines dans la cuve-matière ou dans les vaisseaux y assimilés.

Art. 4, § 1er. La densité et la température des moûts du brassin sont déterminées au moyen d'instruments dont le modèle est arrêté par le Ministre ; le densimètre est gradué par rapport à l'eau distillée à 4 degrés de température du thermomètre centigrade.

§ 2. La densité des moûts est établie à la température de 17 degrés 1/2 du thermomètre centigrade, par degré et dixième de degré du densimètre ; les fractions inférieures à un dixième de degré sont négligées.

Art. 5. Le brasseur et le vinaigrier obtiennent, moyennant caution suffisante, un crédit de quatre mois pour l'apurement de leur compte. Ce terme prend cours à partir du dernier jour du mois pendant lequel les ampliations des déclarations de travail du brasseur ou les documents de prise en charge du vinaigrier ont été délivrés.

Art. 6, § 1er. Est punie d'une amende de 1,000 francs, toute contravention, soit aux dispositions des articles 1 et 3 de la présente loi, soit aux mesures arrêtées par le Ministre, en vertu des mêmes articles, pour laquelle aucune pénalité n'est spécialement édictée.

§ 2. Seront punis d'une amende de 1,000 à 5,000 francs, indépendamment des droits fraudés, les brasseurs qui auront brassé sans être munis d'une ampliation de déclaration, autorisant les travaux, délivrée par le receveur des accises du ressort.

Art. 7, § 1er. Les personnes dénommées à l'article 231 de la loi générale du 26 août 1822, qui ont corrompu ou tenté de corrompre un agent de l'Administration, soit directement, soit par l'inter-

médiaire d'un de leurs agents ou d'un tiers, sont passibles, outre les pénalités édictées par l'article 252 du code pénal, d'une amende de 10,000 francs au profit du Trésor.

§ 2. L'amende édictée par le paragraphe précédent est doublée en cas de deuxième infraction constatée dans les trois ans à partir de la date de l'affirmation du procès-verbal. Cette disposition est applicable alors même que le contrevenant aurait été admis à arrêter par transaction les suites du premier procès-verbal, pour autant que le chiffre de cette transaction ne soit pas inférieur à 500 francs.

§ 3. Les dispositions des articles 229 et 231, alinéa premier, de la loi générale précitée, sont applicables, le cas échéant, aux amendes édictées par le présent article.

Art. 8. Sont abrogés :

a. L'article 9, dernier alinéa, l'article 13, à l'exception du premier et des trois derniers alinéas, les articles 16, 18, l'article 47, deuxième alinéa, et les articles 48 à 52 de la loi du 2 août 1822, ainsi que le tarif annexé à cette loi;

b. Les articles 4, 15, paragraphe 2, 16, 17, 21 et 22, paragraphes 2 et 3 de la loi du 20 août 1885, ainsi que les dispositions des articles 1er et 2 de la loi du 13 août 1887, en tant qu'elles se rapportent aux articles 5, 21, paragraphe 1er, deuxième alinéa, et 22, paragraphe 4 de la loi du 20 août 1885 modifiée.

AUTRES LÉGISLATIONS.

Aucun changement important ne s'étant produit, depuis 1889, dans la législation brassicole des autres pays, nous n'avons rien à ajouter au travail si complet qui a été fait sur ce point par M. le rapporteur général de l'Exposition universelle de 1889, et nous nous contentons d'y renvoyer le lecteur.

CHAPITRE IV.

LES ÉCOLES DE BRASSERIE.

De 1889 à 1900, on a vu naître quatre écoles de brasserie et une école des industries agricoles, dont le programme comprend la brasserie en même temps que la sucrerie et la distillerie. Ce sont : l'Institut de brasserie de l'Université de Louvain, l'Académie de brasserie de Vienne; l'École de malterie et brasserie de Birmingham; l'École de brasserie de l'Université de Nancy; l'École nationale des Industries agricoles, à Douai.

Nous croyons utile d'indiquer ici les programmes résumés et les conditions d'admission à ces diverses écoles nouvelles ou modifiées.

École de brasserie de l'Université de Nancy. — Fondée en 1893 avec le concours des brasseurs français, agrandie en 1899. Les cours ont une durée de trois mois et les élèves doivent justifier d'un stage de six mois au moins dans une brasserie et d'un âge minimum de dix-huit ans. L'enseignement, uniquement rapporté à la brasserie, comprend comme cours : Technique de la brasserie et de la malterie. Matières premières. Contrôle et accidents de fabrication. Machines employées en brasserie. Analyses chimiques. Bactériologie appliquée à la brasserie. Levures pures.

Comme travaux pratiques : Analyses chimiques. Emploi du microscope. Cultures pures de levure. Conduite et contrôle des machines. Fabrication à la brasserie de l'École.

Institut de brasserie de l'Université de Louvain. — Fondé en 1889 par l'Université libre de Louvain. Les cours complets ont une durée de trois ans. Examens d'entrée comprenant : littérature, histoire et géographie, arithmétique et algèbre, géométrie, éléments de trigonométrie.

1re année. — Philosophie générale et religion. Chimie générale. Physique expérimentale. Mécanique générale. Botanique générale. Physiologie générale. Machines à vapeur. Constructions rurales et dessin. Matières premières de la brasserie et de la distillerie.

2e année. — Physiologie végétale. Chimie analytique, hydrate de carbone et matières azotées. Mécanique appliquée. Organes des machines. Microbiologie générale. Esthétique animale. Économie politique et droit social. Constructions rurales et dessin. Technique de la brasserie. Appareils et installations de malterie et brasserie.

3e année. — Construction des machines. Physique industrielle. Dessin. Microbiologie appliquée. Comptabilité. Culture de l'orge et du houblon. Amidon et fabrication des glucoses. Vinaigrerie. Machines frigorifiques. Distillerie et fabrique de levures. Droit fiscal. Questions spéciales de brasserie.

Comme travaux pratiques : Dessin. Analyses chimiques qualitatives et quantitatives. Microscope. Cultures pures. Fabrication à la brasserie de l'École.

École de malterie et brasserie de l'Université de Birmingham. — Durée du cours : Trois années, dont les deux premières consacrées à l'instruction générale. La troisième est occupée entièrement par l'enseignement spécial à la brasserie. Distillerie et vinaigrerie.

1re année. — Chimie minérale. Botanique et physiologie végétale. Physique. Arithmétique et algèbre. Géométrie. Dessin de machines. Travaux pratiques d'analyse chimique qualitative et quantitative, de physique et de dessin.

2e année. — Chimie générale. Bactériologie. Machines. Électrotechnique. Géologie. Travaux pratiques de chimie organique, de bactériologie et d'électricité.

3e année. — L'orge. La malterie. Brassage, fermentation et levures pures. Maladie de la bière. Houblon. Clarification de la bière. Analyse d'eau. Contrôle de fabrication. Analyses spéciales. Les travaux pratiques comprennent l'appréciation des matières premières, des moûts de bière et le contrôle général de la fabrication.

Académie de brasserie de Vienne. — Deux années. Conditions d'admission : Certificat d'admission du volontariat d'un an en Autriche ou diplôme équivalent, ou enfin examen analogue à celui du volontariat.

1re année. — Chimie minérale. Chimie analytique. Physique. Mathématiques. Géométrie descriptive. Science commerciale. Chimie organique. Mécanique. Machines. Botanique.

Travaux pratiques : Analyse chimique qualitative et quantitative. Dessin géométrique et dessin de machines.

2e année. — Technique de la brasserie et de la malterie. Matières premières. Méthodes d'analyse. Levures pures. Contrôle de la fabrication. Machines spéciales. Technologie mécanique et accidents du travail. Entretien des animaux de trait. Électrotechnique. Technique du chauffage. Construction. Comptabilité. Législation. Hygiène industrielle.

Travaux pratiques : Analyses techniques de biologie, de levures pures. Fabrication à la brasserie et malterie de l'Académie.

École nationale des industries de Douai. — Deux années d'études. Examens d'entrée par concours : Composition française et composition de mathématiques. Examen oral sur l'arithmétique et l'algèbre. Physique. Chimie. Botanique. Zoologie. Géologie.

L'enseignement comprend comme cours : Mathématiques théoriques et appliquées. Mécanique. Construction. Dessin industriel. Physique. Chimie. Agriculture. Zootechnie. Économie rurale. Législation. Comptabilité. Industrie sucrière. Brasserie. Distillerie. Industries diverses. Travaux pratiques de chimie, physique, dessin de machines, microbiologie. Opération de fabrication dans les petites usines de distillerie, brasserie, sucrerie, existant à l'École.

On voit, d'après ce rapide exposé, que Douai et Louvain sont en réalité des Écoles d'industries agricoles, parmi lesquelles figure la brasserie, mais sans que l'enseignement technique porte sur cette industrie uniquement. A vrai dire, ce ne sont pas des écoles de brasserie, car, du moins en France, le brasseur s'inquiète très peu de la sucrerie, et inversement. Or, dans les deux Écoles indiquées, il n'est pas permis de faire son choix dans l'enseignement, toutes les parties de celui-ci étant également obligatoires, de sorte que si l'élève a le légitime désir d'obtenir, sous forme de diplôme, la sanction de ses études, il est obligé de consacrer à des industries qui ne l'intéressent pas, ou à des questions comme la zootechnie, l'agriculture ou l'économie rurale, un temps qui pourrait être employé plus utilement.

Nous remarquons aussi, pour Douai et pour Louvain, qu'aucune expérience pratique n'est exigée à l'entrée; or beaucoup de bons esprits pensent qu'un jeune homme n'ayant jamais fait de pratique ne peut convenablement profiter de l'enseignement technique; s'il travaille, il emporte de l'École des idées très absolues, théoriques d'ailleurs, et se trouve tout disposé à considérer *a priori* comme mauvaises les méthodes de fabrication ou les dispositions d'appareils qui ne sont pas conformes à l'enseignement qu'il a reçu, alors même que méthodes et installations ont fait leurs preuves au point de vue industriel et commercial. L'élève sortant d'une école, qu'il a fréquentée sans pratique antérieure, est trop savant et pas assez industriel, dans la plupart des cas.

En ce qui concerne la France, tout au moins, ces diverses raisons permettent peut-être d'expliquer la décroissance du nombre des élèves à Douai. En effet, d'après les bulletins du Ministère de l'agriculture, ce nombre a été de 35 en 1895, de 17 en 1896 et de 8 en 1899. Les chiffres répondant aux autres années n'ont pas été publiés.

En revanche, l'École des industries agricoles reçoit un nombre considérable d'agents des Contributions indirectes : 38 en 1896 et 24 en 1899.

Si nous considérons maintenant les autres Écoles, nous voyons que leur programme peut se diviser, en somme, en deux parties. L'une est à peu près la même pour toutes, celle qui a trait spécialement et directement à la brasserie, et qui comprend essentiellement comme cours : Matières premières. Technique de la brasserie et de la malterie. Contrôle des accidents de fabrication. Machines employées en brasserie. Analyses chimiques spéciales. Bactériologie appliquée et levures pures. Les travaux pratiques correspondants : Analyses chimiques, emploi du microscope, appareils à culture pure de levures, opérations de fabrication, sont aussi communs.

Mais à cette partie presque immuable, viennent s'ajouter un nombre très variable de cours dont beaucoup n'ont avec la brasserie aucun rapport, et qui tendent à donner une instruction générale aux élèves, c'est-à-dire que ces cours pourraient figurer tout aussi bien au programme d'une école industrielle quelconque, ou d'un établissement d'enseignement supérieur.

Tels sont, par exemple, les cours de chimie et physique générales, arithmétique et algèbre, géométrie descriptive, botanique générale, géologie, électrotechnique générale, etc. Ensuite, viennent les cours qui peuvent trouver une application en brasserie,

C. F. E.

comme comptabilité, construction, législation, dessin de machines, mais qui ne sont pas particuliers à cette industrie.

Notons d'ailleurs que les deux écoles de Vienne et de Birmingham, où ces cours d'instruction générale sont fort développés, et où la durée d'études est longue, n'exigent non plus aucune connaissance pratique à l'entrée; à Vienne, on demande seulement le degré d'instruction répondant à l'examen du volontariat, et, à Birmingham, aucune condition spéciale n'est posée. Cela se comprend assez facilement : en effet, si le cours a une durée de deux ou trois ans, il doit être suivi par des jeunes gens sortant pour ainsi dire d'un collège, et si les élèves étaient encore astreints à un stage pratique de quelque durée, ils ne commenceraient que très tardivement leur carrière industrielle; cela n'a évidemment aucun inconvénient s'il s'agit de personnes pour lesquelles la question de temps et d'argent n'a pas grande importance, mais cela peut en avoir une grande pour des jeunes gens peu fortunés, qui ont besoin de leur travail pour vivre, et qui ne peuvent pas attendre indéfiniment une situation convenable. Nous trouvons ici, d'ailleurs, le même inconvénient signalé pour Douai et pour Louvain : c'est que beaucoup de jeunes gens sortant d'une école où ils ont fait des études scientifiques assez complètes, sans avoir de pratique antérieure, se résignent ensuite malaisément au travail manuel d'ouvrier, et sont trop savants et pas assez praticiens.

Enfin, il est permis de douter que l'enseignement tel qu'il est indiqué par le programme de Birmingham puisse être suivi utilement sans connaissances scientifiques préalables, c'est-à-dire sans que les élèves possèdent au moins l'équivalent de ce qui est exigé à Vienne, une espèce de baccalauréat; or cette condition exclut également toute une catégorie, et non la moins intéressante, de personnes qui pourraient profiter grandement de l'enseignement technique.

Il semble que l'instruction de l'école de brasserie puisse être comprise de deux manières : la première, qui est tout à fait démocratique, consiste à ne considérer que les choses directement utilisables en pratique industrielle, et à rendre cet enseignement abordable au plus grand nombre de personnes possible : il faut donc qu'il puisse être suivi, non seulement par des jeunes gens ayant fait des études secondaires, mais même par de simples ouvriers ou par des contremaîtres ayant déjà l'expérience pratique et qui comprennent le besoin d'éclairer celle-ci par des connaissances scientifiques.

Dans cette conception, la durée des études doit être aussi réduite que possible, de trois à six mois au plus, parce que les ouvriers et les contremaîtres, et souvent les petits brasseurs, n'ont ni le temps, ni les ressources nécessaires pour consacrer deux ou trois ans à suivre des cours. Il faut en outre que l'enseignement puisse être suivi sans connaissances scientifiques préalables, car celles-ci ne se trouvent que très exceptionnellement chez les ouvriers et les contremaîtres. Le but qu'on se propose est alors simplement d'éclairer la pratique, et naturellement ce mode d'enseignement suppose que les élèves ont tous effectué un apprentissage en brasserie.

D'un autre côté, on peut se proposer de donner à l'École une instruction générale en chimie, physique, mathématique, et ensuite d'utiliser ces connaissances pour traiter

avec plus de détails et plus de rigueur scientifique les questions qui se rapportent directement à la brasserie; en outre, on les emploie aussi pour faire connaître les organes des diverses machines, des installations d'éclairage ou de force électrique, les constructions de bâtiments industriels, en joignant à cela le dessin de machines, la comptabilité, la législation et diverses autres choses encore, on peut faire des élèves qui soient de vrais ingénieurs et qui soient en même temps capables de surveiller une comptabilité, de discuter avec les agents du fisc, de soutenir un procès, etc. Mais si cette deuxième conception a le grand avantage d'être scientifiquement plus satisfaisante, il ne faut pas se dissimuler qu'elle est très aristocratique, et s'il n'existait que des écoles fonctionnant sur ce modèle on pourrait avoir des directeurs d'usine très savants, qui, après avoir fait de la pratique, deviendraient très bons, mais on manquerait complètement de contremaîtres, ce rouage si important dans une brasserie.

En outre, les directeurs sortant de telles écoles conviennent parfaitement à une grande et importante brasserie, bien outillée, installée à la moderne, mais en serait-il de même pour les petites brasseries plus ou moins bien munies, et qui ne peuvent d'ailleurs pas donner à leur chef de fabrication des appointements très brillants? Il est permis d'en douter; et si l'on considère enfin le cas d'un jeune homme devant devenir propriétaire d'une belle usine, n'est-il pas à craindre que cette instruction si générale et si élevée ne lui inspire le désir de transformations peut-être très utiles, mais parfois commercialement très fâcheuses?

Il paraît résulter de ces diverses considérations que les deux types d'écoles considérées présentent chacune leur utilité, mais s'adressent à une clientèle différente, et répondent aussi à des besoins non identiques. L'école à durée d'enseignement réduite, abordable aux contremaîtres et aux ouvriers, et s'occupant uniquement des notions qui peuvent éclairer la pratique, permet de répandre l'enseignement technique et en assure les bienfaits à tous. L'école à longue durée d'études, avec des cours d'instruction générale développés, en considérant tout ce qui peut avoir une utilisation même partielle pour l'administration et la direction d'une grande usine, n'est abordable que pour le petit nombre de ceux qui ont reçu une instruction secondaire assez complète, qui ont le temps et l'argent devant eux, et qui visent à la direction d'une brasserie importante, soit par héritage, soit autrement.

En France, l'enseignement de la brasserie est encore tout récent; les petites usines sont nombreuses, et nous n'avons qu'une école du premier type, abordable à tout le personnel de la brasserie, c'est-à-dire l'école de Nancy, puisque, comme nous l'avons indiqué, l'École nationale des industries agricoles n'est pas à proprement parler une école de brasserie spéciale. D'ailleurs, on peut se rendre compte que le type d'enseignement adopté à Nancy rencontre un certain succès, puisque le nombre des élèves a été de 31 en 1898, de 28 en 1899, et de 29 en 1900, soit une moyenne de 30 par an, et que, sur ces élèves, la moitié environ est formée par des ouvriers ou contremaîtres, le reste par des fils de brasseurs.

Il faut remarquer, d'ailleurs, que les programmes d'une école ne doivent pas être

considérés comme intangibles, et que l'enseignement doit au contraire se compléter peu à peu, en tenant compte des besoins. Ces transformations seront rendues faciles pour l'École de brasserie de Nancy par l'existence d'un Conseil de perfectionnement composé de brasseurs, et qui est parfaitement à même de connaître les désidérata de cette industrie au point de vue de l'enseignement. Il est donc vraisemblable que ces cours se compléteront peu à peu par un développement plus grand des cours de machines, par l'adjonction d'enseignements relatifs à l'électricité, au dessin industriel, à la comptabilité et à la législation fiscale, mais ces changements doivent se faire avec prudence, et en respectant, au moins pendant quelques années, le principe qui a présidé à la création de l'école, c'est-à-dire que l'enseignement doit être abordable au plus grand nombre de personnes possible, et qu'il doit avoir pour but d'éclairer la pratique.

Nous apprenons au dernier moment qu'une deuxième École de brasserie (premier type) vient de s'installer dans les nouveaux bâtiments que l'Institut Pasteur a fait construire rue Dutot, à Paris.

Son organisation permet de recevoir vingt élèves à chaque cours.

Les cours durent trois mois : il y a tous les jours une leçon ou une conférence, suivie de travaux pratiques dans le laboratoire. Ces travaux pratiques sont destinés à exercer les élèves à l'analyse chimique des matières premières et produits intéressant la brasserie, ainsi qu'au maniement du microscope dont l'emploi constant en brasserie est devenu absolument indispensable. Ces travaux sont organisés de manière à mettre les élèves à même de recueillir par eux-mêmes, à l'aide des méthodes simples, la plus grande somme possible de renseignements pratiques.

Indépendamment du laboratoire, qui est installé avec tous les perfectionnements modernes, l'École possède une petite brasserie expérimentale, qu'on peut qualifier de brasserie modèle. La salle de brassage, à cascade complète, permet de réaliser tous les modes de brassage et tous les genres de fabrication. La quantité de bière qu'on peut fabriquer à chaque brassin est de 10 hectolitres. Tous les appareils sont mus par électro-moteurs et chauffés à la vapeur.

L'École possède des cuves pour la fermentation basse et la fermentation haute, des caves de conserve. Le froid est produit par une machine frigorifique à ammoniaque, fournissant 10,000 calories négatives à l'heure.

Plusieurs fois, pendant leur séjour à l'École, chacun des élèves dirige la fabrication d'un brassin et suit la bière jusqu'à sa mise en bouteilles.

Cette école de brasserie est placée sous la direction de M. A. Fernbach, chef de laboratoire à l'Institut Pasteur, bien connu par ses travaux scientifiques et ses publications nombreuses intéressant la brasserie.

Un premier cours a eu lieu de novembre à fin février 1901. Il a été suivi par 3 élèves.

STATISTIQUE.

LA BIÈRE EN FRANCE DE 1876 À 1899.

Le tableau suivant comprend les chiffres de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la consommation de la bière en France pendant le dernier quart du XIXe siècle, ou, plus exactement, pendant les vingt-quatre années qui ont précédé l'Exposition universelle de 1900 :

ANNÉES.	FABRICATION.	IMPORTATION.		EXPORTATION.		CONSOMMATION.
		QUANTITÉS.	VALEURS.	QUANTITÉS.	VALEURS.	
	hectolitres.	hectolitres.	francs.	hectolitres.	francs.	hectolitres.
1876...	7,619,541	297,039	12,475,647	23,608	708,240	7,888,972
1877...	7,743,118	318,416	13,373,462	27,915	837,527	8,033,614
1878...	7,505,474	351,246	13,347,361	27,802	778,453	7,828,918
1879...	7,375,114	310,727	12,429,074	28,106	786,959	7,657,735
1880 ..	8,227,040	378,752	15,909,270	29,267	819,484	8,576,525
1881...	8,624,786	413,675	16,547,351	26,702	801,060	9,011,759
1882...	8,305,595	414,703	18,561,615	26,976	944,169	8,693,322
1883...	8,619,494	413,837	18,622,671	25,721	900,235	9,007,610
1884...	8,492,853	381,351	19,067,561	39,264	1,570,550	8,834,940
1885...	8,010,150	333,415	18,282,363	27,422	1,371,098	8,316,133
1886...	7,978,860	292,563	16,089,789	30,618	1,530,915	8,240,287
1887...	8,233,669	236,227	12,905,147	31,798	1,589,901	8,438,123
1888...	7,952,470	188,306	10,356,809	39,617	1,930,875	8,101,152
1889...	8,382,954	224,321	12,336,227	38,491	1,924,550	8,568,747
1890...	8,490,511	174,415	10,462,500	35,860	2,151,600	8,629,050
1891...	8,305,730	169,374	10,165,020	40,590	2,435,400	8,434,464
1892...	8,937,454	141,413	8,526,361	34,498	2,069,367	9,045,117
1893...	8,937,750	134,421	10,081,998	47,174	2,830,481	9,025,006
1894...	8,443,704	123,053	9,232,111	41,266	2,475,968	8,525,501
1895...	8,867,320	124,835	9,362,492	58,355	3,501,312	8,933,805
1896...	8,991,273	122,103	9,156,472	62,651	3,759,074	9,051,116
1897...	9,233,281	119,604	8,970,161	70,823	4,780,582	9,280,383
1898...	9,557,616	116,212	8,715,970	74,255	5,012,229	9,599,573
1899...	10,126,000	120,826	9,061,950	81,148	5,477,400	10,174,000

ALLEMAGNE.

PRODUCTION ET EXPORTATION DE LA BIÈRE EN ALLEMAGNE DE 1889 À 1899.

		PRODUCTION.	EXPORTATION.
		hectolitres.	hectolitres.
Allemagne du Nord	1889...	28,655,000	683,000
	1899...	42,269,000	322,000
Bavière	1889...	14,284,000	2,018,000
	1899...	17,455,000	2,645,000
Wurtemberg	1889...	3,154,000	59,000
	1899...	4,069,000	90,000

		PRODUCTION.	EXPORTATION.
		hectolitres.	hectolitres.
Bade	1889...	1,631,000	158,000
	1899...	2,947,000	252,000
Alsace-Lorraine	1889...	759,000	111,000
	1899...	1;058,000	30,000
Production totale	1889...	48,483,000	
	1899...	67,868,000	
AUGMENTATION		19,385,000	
Exportation totale	1889		3,029,000
	1899		3,339,000
AUGMENTATION			310,000

On remarquera que, tandis que la fabrication de la bière allemande augmentait, en dix ans, de près de 40 p. 100, son exportation dans le monde entier ne progressait que de 10 p. 100, et que, sur sa propre exportation, l'Allemagne du Nord perdait plus de 50 p. 100. L'Alsace-Lorraine perdait, sur ce chapitre, environ 73 p. 100.

Par contre, l'exportation de la bière bavaroise a gagné, en ces dix ans, un peu plus de 30 p. 100; celle du Wurtemberg, 50 p. 100, et celle de Bade, près de 60 p. 100.

ANGLETERRE.

FABRICATION DE LA BIÈRE EN 1898, 1899 ET 1900.

	1898.	1899.	1900.
	barrels.	barrels.	barrels.
Angleterre et Pays de Galles	31,136,892	32,152,264	31,473,616
Écosse	2,128,190	2,205,142	2,112,385
Irlande	2,919,486	3,046,970	3,082,554
TOTAUX pour le Royaume-Uni	36,184,568	37,404,383	36,668,555

(1 barrel = 163 litres 56.)

La production a subi, en 1900, une diminution sensible, en passant de 61 millions d'hectolitres environ (chiffre de 1899) à 59 millions d'hectolitres environ en 1900. La consommation du sucre, comme succédané du malt, subit, par contre, l'augmentation régulière que nous constations il y a un an, ainsi que le montre le tableau suivant :

Sucre employé à la fabrication.

	1898.	1899.	1900.
	cwts.	cwts.	cwts.
Angleterre et Pays de Galles	2,711,414	2,832,448	2,856,068
Écosse	86,730	95,978	98,504
Irlande	20,606	20,290	16,716
TOTAUX	2,818,750	2,948,716	2,974,288

(1 cwt = 50 kilogr. 8.)

COMMERCE EXTÉRIEUR : IMPORTATION ET EXPORTATION DE BIÈRE.

Importation en 1900.

PROVENANCES PRINCIPALES.	BARRELS.	VALEUR en livres sterling.
Danemark	3,935	12,000
Allemagne	16,484	49,600
Pays-Bas	28,897	82,000
IMPORTATION TOTALE	53,432	154,500

Exportation en 1898, 1899 et 1900.

PAYS DESTINATAIRES.	1898.	1899.	1900.
	barrels.	barrels.	barrels.
Égypte	25,258	17,145	15,451
États-Unis	32,487	38,168	47,700
Colonies anglaises d'Afrique	24,494	21,167	31,731
Indes anglaises	93,482	104,263	94,924
Australie	96,288	84,143	95,883
Antilles et Guyane anglaises	20,325	20,579	18,794
Autres pays	184,090	199,567	205,447
TOTAUX	486,424	485,032	509,930
Valeurs correspondantes en £	1,623,183	1,663,555	1,760,846

SERBIE.

ANNÉES.	NOMBRE DE BRASSERIES.	CAPITAL INVESTI DANS L'INDUSTRIE DE LA BIÈRE.		NOMBRE D'OUVRIERS.	BIÈRE FABRIQUÉE. QUANTITÉ.	BIÈRE FABRIQUÉE. VALEUR.		EXPORTATION de LA BIÈRE.
		fr.	c.		hectolitres.	fr.	c.	hectolitres.
1889	10	2,085,400	00	140	38,971	517,642	69	
1890	11	2,398,200	00	142	45,744	612,636	00	
1891	11	2,523,000	00	152	43,046	807,869	55	
1892	10	2,314,409	00	167	49,975	809,870	20	
1893	10	2,139,000	00	161	55,205	880,486	00	
1894	10	2,518,600	00	181	65,701	1,238,302	00	
1895	10	2,364,728	12	195	61,362	980,100	00	
1896	10	2,495,276	62	192	55,378	1,184,314	92	
1897	10	2,683,760	45	206	55,010	1,226,580	14	
1898	10	2,334,106	90	199	68,421	2,894,892	51	
1899	10	2,430,991	97	185	696,710	2,926,224	00	

PRODUCTION ET CONSOMMATION DE LA BIÈRE

DANS LE MONDE.

Voici les chiffres de la production et de la consommation de la bière dans le monde entier, pendant l'année 1899, qui a précédé l'Exposition universelle de 1900 :

PRODUCTION DE LA BIÈRE DANS LE MONDE ENTIER.

	hectolitres.		hectolitres.
Allemagne	67,911,000	Indes	290,000
États-Unis	64,783,000	Luxembourg	170,000
Angleterre	61,156,000	Italie	132,000
Autriche-Hongrie	21,291,000	Roumanie	112,000
Belgique	14,046,000	Espagne	90,000
France	10,126,000	Grèce	84,000
Russie	5,304,000	Bulgarie	80,000
Danemark	2,323,000	Serbie	70,000
Suède	2,260,000		
Suisse	2,118,000	TOTAL	254,268,000
Pays-Bas	1,459,000		
Norvège	463,050		

CONSOMMATION DE LA BIÈRE PAR TÊTE D'HABITANT.

	litres.		litres.
Belgique	207	Norvège	17
Angleterre	157.5	Russie	5.7
Allemagne	124.2	Roumanie	3.3
Danemark	94.5	Grèce	2.7
États-Unis et Australie	74.3	Italie	2.7
Suisse	70	Serbie	2.3
Autriche-Hongrie	47	Bulgarie	2.2
Luxembourg	46.4	Espagne	1.3
Suède	45	Bavière	258.3
Pays-Bas	40	Wurtemberg	191.2
France	36	Bade	164.2

CHAPITRE V.

LA BIÈRE AUX EXPOSITIONS UNIVERSELLES DE PARIS.

Les Expositions universelles de Paris ont eu lieu en 1855, en 1867, en 1878, en 1889 et en 1900, et, pour indiquer succinctement le rôle que la bière a joué aux quatre premières, nous n'avons qu'à reproduire le rapport même de M. Féry d'Esclands sur l'Exposition de 1889.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1855.

A l'Exposition universelle de 1855, aux Champs-Élysées, quelques échantillons de bière furent exposés; la plupart venaient de l'Allemagne. La bière était reléguée à un plan secondaire; l'intérêt se portait sur les alcools industriels, qui faisaient leur première apparition, sur les sucres de betterave, dont l'industrie se développait, et sur les grands vins de France, toujours sans rivaux.

Dans le Jury de la section se trouvaient alors le vice-président M. Payen, professeur au Conservatoire des arts et métiers, et M. Ch. Balling, professeur de chimie à Prague, deux savants qui ont rendu les plus grands services à l'industrie de la fabrication de la bière : M. Payen a découvert la diastase, M. Balling a construit le saccharimètre qui porte son nom.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1867.

A l'Exposition universelle de 1867, la bière eût un grand succès; les exposants étaient au nombre de 40, et ce fut comme une révélation pour le grand public.

La brasserie autrichienne était représentée par les deux plus fortes brasseries de Vienne (Dreher et Saint-Marx); la bière de Bavière par les deux meilleures de Munich; les bières anglaises par celles de Burton on Trent; les bières belges par celles de Bruxelles, d'Anvers, d'Audenarde, etc.; enfin les bières françaises par des brasseries du Nord de Paris et par le Syndicat des brasseries de Strasbourg.

M. L. Pasteur, membre de l'Institut, figurait au nombre des exposants, pour la bière fabriquée d'après ses procédés.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1878.

En 1878, les brasseurs exposants sont au nombre de 88; la Belgique et la France fournissent un fort contingent. Si l'Allemagne s'abstient, en revanche les États-Unis sont représentés par les plus importantes brasseries de New-York, de Milwaukee, de Philadelphie, de Saint-Louis, etc., qui envoient des bières pasteurisées, dont, aux États-Unis, la consommation est si grande.

Le rapport sur l'exposition est rédigé avec beaucoup de compétence par le secrétaire du Jury, M. Pierre Grosfils, brasseur à Verviers. Un grand prix est attribué à M. Pasteur.

Trois brasseurs français sont distingués par le Jury, dont faisait partie M. Dumes-

nil, de Paris, et obtiennent une médaille d'or : M. Pavard, de Saint-Germain-en-Laye; M. Tourtel, de Tantonville; M. Velten, de Marseille.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1889.

En 1889, le nombre des exposants brasseurs atteint le chiffre de 240, provenant de 26 pays différents. La France et la Belgique fournissent ensemble 146 exposants; leur exposition, très remarquée, présente une innovation qui sera sans doute imitée dans les expositions futures : l'installation permet la dégustation d'un grand nombre de bières. Dans aucune autre exposition, même en Autriche et en Allemagne, il n'a été offert au public visiteur une aussi grande variété de bières à la dégustation dans les galeries mêmes du Champ de Mars. Cela n'a pas été un des moindres attraits de l'Exposition; le simple visiteur et les hommes techniques ont pu faire les études comparatives les plus instructives.

Les brasseurs français avaient exposé 21 bières de fermentation haute et 15 bières de fermentation basse. Total : 36.

EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1900.

Nous arrivons enfin à l'Exposition de 1900, qui a été le triomphe de la bière française, présentée aux visiteurs dans des conditions intelligentes et pratiques.

Grâce aux efforts du comité d'installation de la Classe 62, secondé par un syndicat de garantie dont les membres n'ont pas hésité à faire les sacrifices nécessaires pour la construction d'un pavillon artistique, d'une salle de dégustation et de caves-glacières, qui ont coûté plusieurs centaines de mille francs, la bière française a pu être versée au public par 48 robinets installés dans des bars élégants, qu'une des gravures jointes à ce rapport représente exactement.

Pour donner une idée du succès qu'a obtenu l'exposition d'ensemble de la brasserie dans la vaste salle de dégustation, nous n'avons qu'à reproduire les quelques passages suivants d'un article publié dans le *Brasseur français,* organe officiel de «l'Union générale des Syndicats de la Brasserie française» (numéro du 1er décembre 1900), par son directeur, M. Robert Charlie, membre secrétaire des Comités d'admission et d'installation de la Classe 62.

Voici en hectolitres — dit notre honorable et dévoué collègue — les chiffres de la vente de la bière française à la salle de dégustation pendant toute la durée de l'Exposition de 1900 :

FERMENTATION BASSE.	hectolitres.	FERMENTATION HAUTE.	hectolitres.
Mai	358 06	Mai	24 10
Juin	524 92	Juin	76 02
Juillet	613 74	Juillet	125 15
Août	501 36	Août	121 18
Septembre	512 32	Septembre	133 12
Octobre et commencement de novembre	371 66	Octobre et commencement de novembre	65 22
Total	2,886 06	Total	544 80

La vente, en fermentation basse et en fermentation haute, a donc atteint en totalité le chiffre de 3,430 hectolitres 86 litres.

Or, si l'on veut bien s'en souvenir, par le fait des retards qui ont si fâcheusement compromis les débuts de l'Exposition, la vente de la bière n'a commencé en réalité que le 15 mai, et cette vente ne s'est, par conséquent, effectuée que pendant six mois, soit 180 jours.

La vente moyenne a donc été, par jour, de : 3,421 : 180 = 19 hectolitres.

Nous le demandons à tous ceux qui savent ce que c'est que la consommation de la bière, laquelle suit si étroitement les variations de la température, n'est-ce pas là un résultat magnifique?

On nous dira peut-être que le débit se faisait par 48 robinets, et que, par suite, il n'y a pas lieu d'être surpris d'un pareil chiffre. Nous répondrons simplement que, quel que fût le nombre des robinets, c'est-à-dire des bières offertes à la consommation, la salle de dégustation de la Classe 62 n'était toujours, en somme, qu'un seul établissement de vente, et que les visiteurs ne pouvaient consommer à tous les bars. Quand ils en avaient visité un, deux, trois ou même quatre, ils étaient suffisamment désaltérés et édifiés sur la valeur des bières offertes.

Quel est donc, dans l'Exposition même ou dans Paris, le café, la brasserie, le débit, qui pourrait s'enorgueillir d'une vente quotidienne de 19 hectolitres.

19 hectolitres, cela fait, étant donnée la contenance des verres en usage à l'Exposition, plus de : 11,400 bocks par jour.

Et pour toute la durée de l'Exposition, plus de : 2,060,000 bocks.

De tels chiffres nous dispensent, croyons-nous, d'insister.

Nous nous contenterons de renvoyer les bons apôtres qui critiquent, avec tant de bonne foi, ce qui a été fait et obtenu à l'Exposition de 1900 aux résultats de l'Exposition de 1889.

Alors, au lieu d'être magnifiquement installée dans la Galerie des machines, à l'entrée même de la Salle des fêtes et de se trouver ainsi sur le passage de la foule, la brasserie française avait été reléguée dans un sous-sol obscur, dans une vraie cave — pour dire le mot — et seuls des visiteurs égarés ont pu l'y entrevoir par hasard.

La consommation y fut absolument nulle, et les chiffres en furent, en effet, tels, que le rapport officiel publié après l'Exposition ne souffla mot des résultats de la dégustation.

Le rapporteur est donc fier, comme le disait en terminant M. Robert Charlie, de pouvoir constater que la bière française a remporté un triomphe sans précédent à l'Exposition de 1900, et que ceux qui en ont organisé la dégustation ont intelligemment servi les intérêts de la brasserie nationale.

Constatons, pour finir sur ce point, que la bière belge, qui était elle aussi, offerte à la dégustation publique dans un élégant pavillon de la Section étrangère, a, comme la bière française, obtenu un succès très mérité.

Les autres bières étrangères étaient simplement exposées en bouteilles, et elles n'ont pu être dégustées que dans les établissements privés installés dans les divers emplacements de l'Exposition.

371 brasseurs ont pris part à l'Exposition universelle de 1900 :

France	55	Bulgarie	4
Colonies	3	Danemark	2
Allemagne	21	Équateur	1
Autriche	4	Espagne	2
Belgique	115	États-Unis	17
			33

IMPRIMERIE NATIONALE.

Grande-Bretagne	2	Pays-Bas	2
Grèce	2	Pérou	2
Guatémala	2	Portugal	2
Hongrie	10	Roumanie	3
Italie	2	Russie	4
Japon	82	Serbie	2
Luxembourg	2	Suède	1
Mexique	8	Suisse	4
Norvège	17		

Collaborateurs. — 52 collaborateurs ont été récompensés.

ÉTATS EXPOSANTS.

FRANCE.

Les efforts considérables faits par la Brasserie française pour présenter ses produits au public dans des conditions irréprochables ont été couronnés du plus grand succès.

Un budget de plus de 500,000 francs mis à la disposition du Comité a permis, comme il est dit plus haut, d'installer somptueusement la dégustation des bières françaises.

55 brasseurs ont été admis, dont 40 à fermentation basse et 15 à fermentation haute.

Neuf brasseurs ont été placés hors concours, comme faisant partie du Jury.

Hors concours. — Société des Grandes Brasseries de Maxéville (Meurthe-et-Moselle), M. E. Bertrand Oser, administrateur délégué, président du Jury et des Comités d'installation et d'admission, Paris 1900; membre du Jury, exposition de Bruxelles 1897; médaille d'or, Paris 1889. Fermentation basse. — Brasserie Dumesnil Frères (Successeurs de Dumesnil et fils), Paris; M. Fernand Dumesnil, rapporteur du Jury et membre des Comités d'installation et d'admission, Paris 1900 (Comité d'installation et d'admission, Bruxelles 1897 et Paris 1889); hors concours Anvers 1885 et Paris 1878. Fermentation basse. — Brasserie Corman Vandame, Lille (Nord); M. Corman (Narcisse), membre du Jury, Paris 1900; médaille d'or, Bruxelles 1897; médaille d'argent, Paris 1889. Fermentation haute. — Société des Brasseries de la Meuse (Bar-le-Duc, Sèvres), M. A. Kreiss, administrateur délégué, membre du Jury et des Comités d'installation et d'admission, Paris 1900, médaille d'or, Paris 1889; Anvers 1885; ancienne maison Ehrhard frères (Alsace), usines à Bar-le-Duc (Meuse) et à Sèvres (Seine-et-Oise). Fermentation basse. — Société lyonnaise des anciennes brasseries Rinck, Lyon (Rhône); M. Thomas, administrateur délégué, membre du Jury, Paris 1900. Fermentation basse. — Brasserie Tourtel, à Tantonville (Meurthe-et-Moselle), MM. Jules et Prosper Tourtel, fondateurs; M. Ernest Tourtel, membre du Jury et des Comités d'installation et d'admission, Paris 1900; Comité d'installation et d'admission, Bruxelles 1897; hors concours, Paris 1889. Fermentation basse. — Brasserie Butruille et Cie, à Douai (Nord), M. Edmond Butruille, membre du Jury (suppléant), Paris 1900; hors concours, Anvers 1885; hors concours, Paris 1878. Fermentation haute. Culture de levure pure. — Brasserie Karcher et Cie, Paris, M. Henry Karcher, membre du Jury (suppléant) et des Comités d'installation et d'admission, Paris 1900; médaille d'argent, Bruxelles 1897. Fermentation basse. — Société de la Brasserie du Centre, à Chamalières (Puy-de-Dôme), M. Yberti, administrateur, membre du Jury de la Classe 55, Paris 1900. Bières de fermentation basse. Blonde et brune, marque «La Fauvette».

BIÈRES DE FERMENTATION BASSE EXPOSÉES.

Grands prix. — Brasseries de la Méditerranée (Marseille, Lyon); M. Édouard Velten, administrateur délégué, très ancienne et importante brasserie, fondée en 1826, par M. Jacques Velten. M. Eugène Velten, président du Conseil d'administration, est l'auteur de nombreux ouvrages sur l'industrie de la brasserie; hors concours, Paris 1889; médaille d'or, Paris 1878; diplômes d'honneur, Bruxelles 1897, Anvers 1885. — Brasserie Winckler et ses fils, à Lyon; M. A. Winckler, membre des Comités d'installation et d'admission, Paris 1900. Bière fermentation basse. Malterie pneumatique perfectionnée. Médaille d'argent, Paris 1889, Paris 1878. — Brasserie Gruber et Cie, à Melun (Seine-et-Marne), MM. E. Gruber, E. Schneider et A. Schmitten (associés). Bières blondes et brunes, spécialité bock-ale, fermentation basse. Maison fondée en 1855 (installation perfectionnée). Grand prix, Bruxelles 1897; médaille d'or, Paris 1889, médaille d'or, Anvers 1885; médaille d'argent, Paris 1867.

Médailles d'or. — Brasserie de Terre-Neuve, Montluçon (Allier), M. A. Cailhe, bière fermentation basse, installation frigorifique par détente d'ammoniaque (directe); médaille d'argent, Paris 1889, Paris 1878. — Brasserie Champion, à Xertigny (Vosges). MM. Champion et Trivier, propriétaires, bière fermentation basse, marque «La Lorraine», M. Trivier, membre du Comité d'admission, Paris 1900; médaille d'or, Paris 1889; hors concours, Chicago 1893. — Grande Société française de brasserie, à Châlons-sur-Marne (Marne), marque «La Comète», M. Legoux, administrateur, hors concours, Paris 1889; médaille d'or, Anvers 1885. — Grande Brasserie de Charmes (Vosges), MM. Hanus frères, bières de conserve, médaille d'or, Paris 1889; médaille d'argent, Paris 1878. — Brasserie de la Fontaine, Nîmes (Gard), MM. F. Jaujou et Jean Martel, propriétaires. Bières fermentation basse, pasteurisation en fûts. — Brasserie Hofherr (Georges), Lyon. Installation moderne, maison très ancienne. Fermentation basse. — Brasserie E. Schaeffer, à Nantes (Loire-Inférieure). Bières fermentation basse. — Société anonyme, Brasserie de l'Espérance, à Ivry (Seine), M. Schmidt, directeur. Bières de conserve (Gold ale Ankerbrau). — Société anonyme de Brasserie le Phénix, Marseille. Bière de fermentation basse, exportation; médaille d'argent 1889. — Société anonyme de la Brasserie de Saint-Germain-en-Laye (Seine-et-Oise), anciennement Cirier, Pavard et Cie, administrateur M. A. Leprou, maison fondée en 1781: hors concours, Paris 1889; médaille d'or, Paris 1878. — Société anonyme de la Grande Brasserie Burgelin, Nantes, M. Eugène Burgelin, directeur administrateur. Installation perfectionnée. — Société industrielle de brasserie, à Issy-les-Moulineaux (Seine), M. R. Valcroze, directeur. Bières brune et blonde; médaille d'or, Paris 1889; médaille d'argent, Paris 1878. — Brasserie Webel, à Tours (Indre-et-Loire), bières fermentation basse. Médaille d'argent, Paris 1889; mention honorable, Paris 1878. — Société anonyme, Grande Brasserie la Nouvelle Gallia, Paris, M. J.-J. Wohlhuter, administrateur délégué. Outillage perfectionné, bières de conserve, fermentation basse.

Médailles d'argent. — M. Louis Arlen, à Montbéliard (Doubs). Bière fermentation basse. — Brasserie de Vaugirard, à Paris, M. Maurice Bassot, propriétaire (bière Moritz). — Brasserie de la Mouillère, Besançon (Doubs), M. J. Boiteux, conseiller du commerce extérieur de la France, membre du Comité d'installation, Paris 1900. Bière de garde stérilisée par un procédé spécial. Médailles d'argent, Paris 1889, Paris 1878. — Brasserie de Nolay (Côte-d'Or), M. Coppenet-Kilb, propriétaire, ancienne usine à fermentation haute, transformée depuis 1892 en fermentation basse. — Brasserie Demory, à Paris, bière à fermentation basse, installation nouvelle. — Brasserie de Chalon-sur-Saône (Saône-et-Loire), MM. Durand et Battault, fermentation basse. — Brasserie de Nérac (Lot-et-Garonne), MM. Laubenheimer et fils, fermentation basse. Médaille or, Paris 1889. — M. Lemoine, à Crépy-en-Valois (Oise). — M. Mapataud, à Limoges (Haute-Vienne), bière de fermentation basse.

Médaille d'argent, Paris 1889. — Brasserie de l'Étoile, à Châlons-sur-Marne, M. Pfender, fermentation basse, bière blanche de Champagne. — Société anonyme de la Grande Brasserie de Champigneulles, Nancy, bière fermentation basse, usine toute moderne (1897). — Société anonyme de la Grande Brasserie du Fort-Carré, à Saint-Dizier (Haute-Marne), M. Diemer, directeur. Installation moderne, fermentation basse. — Brasserie de Chalon-sur-Saône, M. Poillot-Lesne, propriétaire, usine fondée en 1810. Fermentation haute et basse. — MM. Taillandier et Viallefond, à Pont-du-Château (Puy-de-Dôme). Bière fermentation basse. — Brasserie de Chateaudun (Eure-et-Loir), M. Camille Weil, maison fondée en 1840, fermentation basse.

Médaille de bronze. — Brasserie de Montrouge, Paris, M. Ch. Himmelspach, usine fondée en 1729, membre du Comité d'admission, Paris 1900.

BIÈRES DE FERMENTATION HAUTE EXPOSÉES.

Médailles d'or. — M. Florent Binauld, à Lille (Nord), fabrication fermentation haute, système lillois. Médaille d'or, Paris 1889. — M. A. Bouvaist, à Abbeville (Somme), ancienne brasserie fondée en 1769, fermentation haute en cuve, culture pure des levains. Bruxelles 1897, médaille d'or; Paris 1889, médaille d'or. — M. Chiris Delaporte, à Solesmes (Nord), bière dite du Nord et d'exportation. Hors concours, Paris 1889. — Brasserie Masse-Meurisse fils, à Lille (Nord), l'une des plus anciennes et des plus importantes de tout le Nord de la France, fondée en 1698, par François Meurisse. M. A. Masse, membre du Comité d'installation, Paris 1900. — M. A. Ravinet, à Dunkerque (Nord), très importante brasserie de fermentation haute et basse. Médaille d'or, Paris 1889. — Société anonyme de la Grande Brasserie de Fresnes, à Fresnes-sur-Escaut (Nord), directeur gérant, M. Lucien Boone, ingénieur. Fermentation haute et mixte. Médaille d'or, Bruxelles 1897; médaille d'argent, Anvers 1885.

Médailles d'argent. — Mme Vve Delmarle, à Pont-sur-Sambre (Nord), bière à fermentation haute, en tonneaux. Médaille d'argent, Paris 1889. — Grande Brasserie du Planteur, à Pierrepont-en-Laonnois (Aisne). M. Carquillat-Dromain, ingénieur agronome, installation nouvelle et pratique pour la fermentation haute. Médaille d'argent, Paris 1889. — M. Herbecq-Delhaye, Avesnes-sur-Helpe (Nord), fermentation haute. — MM. A. Stremler et Cie, à Creil (Oise), bière de fermentation haute en fûts.

Médailles de bronze. — M. J.-B. Canone, à Bertry (Nord), bière bourgeoise, fermentation haute. — M. Douay-Dubus, à Fleury (Somme), bière de fermentation haute. — M. F. Daniel, à Cherbourg (Manche), bière de ménage.

COLONIES.

La fabrication de la bière dans nos pays d'outre-mer rencontre de grandes difficultés; grâce cependant à l'emploi judicieux des machines frigorifiques, le Jury a pu constater des progrès très sensibles, surtout en Algérie.

Médaille d'argent. — Société de la Grande Brasserie l'«Algérienne», (Oran) [Algérie], M. Georges Irr, administrateur délégué. Brasserie toute moderne, fermentation basse, machines frigorifiques, exposant pour la première fois.

Médailles de bronze. — M. Gordon Thomson, Maison-Carrée (Constantine) [Algérie], bière fermentation haute. — MM. Charles Kessler et Cie, à Souk-Ahras (Constantine) [Algérie], bière. Médaille de bronze, Paris 1889.

EXPOSANTS NON BRASSEURS.

Médailles d'or. — M. E. Petit, professeur à la Faculté des sciences et directeur de l'École de brasserie de Nancy, auteur de travaux remarquables sur les bières. — M. France Weber, de Soissons, auteur d'un Essai historique sur la Brasserie française. — M. E. Jarre, de Paris, ouvrage très documenté sur les transvasements des bières.

Médailles d'argent. — M. Bernard, de Paris, directeur du journal *Les boissons fermentées*. — M. A. Guéneau, secrétaire du Syndicat des entrepositaires de Paris et des environs; collection très intéressante d'étiquettes de brasserie de tous les pays.

ALLEMAGNE.

La bière en Allemagne est une boisson nationale; certains centres produisent encore une qualité spéciale, fermentation haute, mais toutes les grandes usines, dont quelques-unes exportent dans tous les pays, travaillent à fermentation basse. Telles sont les bières de Munich-Erlangen, Kulmbach, Nuremberg, Dortmund, Gratz.

La production, qui était il y a cinquante ans de 6 millions d'hectolitres, atteint aujourd'hui le chiffre de 67,668,000 hectolitres. De 1889 à 1900 l'augmentation est exactement de 1,938,500 hectolitres.

Les achats des matières premières servant à la fabrication de la bière provenant de la culture indigène montent à 300 millions de francs, et la vente de bière à plus d'un milliard.

M. le Dr Aubry, directeur de l'École de brasserie de Munich, membre du Jury.

Les cinq brasseries de Munich : Löwenbraü-Pschorr, Gabriel Seldmayr, Joseph Seldmayr, Buergerliches, Brauhaus, ont obtenu un grand prix en collectivité.

Médailles d'or. — Brasserie par actions de Dortmund, à Dortmund; M. Ernest Erich, à Munich; Brasserie Zum Kochelbrau; Société par actions de Kulmbach, à Kulmbach (Bavière), bière extra forte brune, exportation; Brasserie Monchshof, à Kulmbach, bière d'exportation; Brasserie de Nuremberg, M. de Tucher, propiétaire.

Médailles d'argent. — Brasserie de l'Empereur, à Brême, MM. Beck et Cie, bière en bouteilles pour l'exportation; C. Breithaupt, à Berlin, bière blanche; Brasserie par actions d'Erlangen, à Erlangen, exportation; Brasserie de Pforsheim, M. Ketterer, propriétaire, bière pâle en bouteilles; Kuhlbacher Rizzi Brau, à Kulmbach, bière d'exportation; Brauhaus Nürnberg, à Nürnberg, Société anonyme, M. G. Liabel, directeur; Reichelbrau, à Kulmbach (Bavière), bière d'exportation; Brasserie Wencker et Cie, à Dortmund, bière en bouteilles, hors concours, Bruxelles 1897; Société par actions, à Wilhelmshaven, bières d'exportation; Brasserie par actions de Speyer-sur-Rhin, marque Zum Storchen; Société par actions de la bière blanche, à Berlin.

AUTRICHE.

La brasserie autrichienne n'était représentée que par quatre exposants dont trois comptent parmi les plus grandes brasseries du continent.

Hors concours. — Brasserie bourgeoise, à Pilsen, M. Léon Popper, membre du Jury.

Grand prix. — Brasserie Dreher (Antoine), à Klein Schwechat (Basse-Autriche).

Médaille d'or. — Société coopérative de Brasserie, à Pilsen.

Médaille d'argent. — MM. Schwarz frères, à Bozen (Tyrol), bières en bouteilles.

BELGIQUE.

La brasserie belge occupe une place très importante dans l'industrie nationale; la nouvelle loi appliquée depuis 1886 qui perçoit l'impôt à la matière première déclarée a contribué au développement de cette fabrication d'une façon constante.

En 1889, la production était de 10,631,000 hectolitres, pour 2,788 brasseurs; en 1899 le nombre des brasseurs atteint le chiffre de 3,181 et la production s'élève à 14 millions d'hectolitres, soit une augmentation de plus d'un tiers.

Trois procédés de fabrication sont employés : la fermentation haute, la plus usitée; la fermentation spontanée et la fermentation basse.

Ce dernier mode a fait de grands progrès, d'importantes usines se sont installées et leurs produits soutiennent victorieusement la comparaison avec les meilleures marques de l'étranger.

L'association générale de la Brasserie belge a son siège à Bruxelles, elle groupe autour d'elle tous les autres syndicats.

La Belgique possède plusieurs établissements d'instruction brassicole : Institut supérieur de brasserie de Gand, École supérieure de Louvain, École de la Louvière, tous fréquentés par un grand nombre d'élèves.

L'exposition belge a été particulièrement brillante. 346 brasseurs (contre 97 en 1889) y ont pris part; d'élégants bars de dégustation permettaient au public de goûter et de comparer les différentes qualités exposées.

Hors concours. — Brasserie de Boeck frères, à Kœkelberg, bière Lambic, fermentation spontanée. M. André de Boeck, vice-président du Jury, Paris 1900; grand prix en collectivité, Paris 1889; hors concours, Anvers 1885, Bruxelles 1897; Brasserie Bauters (Benoni), à Gand, bières spéciales, triple, double et de ménage, expert du Jury, Paris 1900; Brasserie d'Hoedt-Cauwe, à Bruges, fermentation haute, expert du Jury, Paris 1900; médaille d'or, Paris 1878 et 1889; Brasserie Th. Heyndrick, à Lodelinsart, fermentation haute, expert du Jury, Paris 1900; Brasserie Wielemans Couppens (Forest-Bruxelles midi), fermentation basse. M. Wielemans, expert du Jury, Paris 1900; grand prix, Bruxelles 1897; grand prix, Anvers 1889.

BIÈRES DE FERMENTATION BASSE.

Grands prix (collectif). — Artois, de Louvain; Caulier frères, à Laeken; Grande brasserie de Koekelberg à Koekelberg; Brasserie du Phénix belge, à Bruxelles; Pètre Mérinck, à Hal et à Anderlecht; De Meulemeester-Verstrete, à Bruges.

Médailles d'or. — Société anonyme d'Antwerp Tivoli Brewery, à Anvers, Brasserie Dumortier-Devos, à Bruxelles.

Médaille d'argent. — Brasserie Couvreux et Cie, à Wegnez. Médaille d'argent, Paris 1889.

BIÈRES DE FERMENTATION SPONTANÉE LAMBIC.

Médailles d'or. — MM. Decoster-Heymans, brasseurs à Bruxelles; M. Decoster, brasseur, à Bruxelles; M. Hap (Pierre), brasserie des Deux-Tours, Bruxelles, médaille de bronze, Paris 1889; MM. Herinckx frères (brasserie de la Couronne), Bruxelles; M. Herinckx Duchesne, brasseur, Bruxelles; M. A. Van der Aa, brasseur, Bruxelles; M. F. Ver Elst Van Homissen [brasserie Barthélemy], Bruxelles; MM. Van der Elst et Bruyns, brasseurs à Ueck, Bruxelles.

Médailles d'argent. — M. J. Bellis de Mol, bière Lambic, Bruxelles; M. J.-B. Bontemps, Lambic en bouteilles, Bruxelles; M. de Wael, fermentation spontanée, Termonde; M. Ketelbaut (Léopold), Lambic fin, Bruxelles; M. Van Haelen (Guillaume), Lambic Gueuse, Bruxelles; M. Van Keerbergen-Aerts, brasseur, Bruxelles.

Médailles de bronze. — M. D. Decoster-Hallemans, brasseur à Molenbeck, Bruxelles; M. Poot-Depage, bière Krick-Lambic, Overyssche.

BIÈRES DE FERMENTATION HAUTE.

Médailles d'or. — M. A. Borremans van Campenhont, brasserie de l'abbaye de Forest, fermentations basse, haute et spontanée, médaille d'or, Paris 1889; M. du Pont Polydor, bière spéciale, triple en bouteilles, médaille d'argent, Paris 1889, Gand; M. Laurent (Jules), bière spéciale, médaille de bronze, Paris 1878, Dinant; M. Motté-Mollet, fermentation haute, à Lessines; Mme v^ve^ Ch. Piron et M. Piron, brasseurs, à Ghlin près Mons; M. Rodenbach-Mergaert, brasserie Saint-Georges, à Roulers; M. Van den Schrieck, brasseur, levures pures, à Tirlemont; M. Van Roost, bière en bouteilles, à Werchter.

Médailles d'argent. — M. Bataille-Venquier, brasseur, à Moustier-les-Frasnes; M. Biernaux (Fernand), fermentation mixte, à Jumet (Hainaut); M. Bodson fils, bière en bouteilles, à Jodoigne, Brabant; M. Léon Bulkens, bière stout en bouteilles, à Nivelles, Brabant; M. Carbonnelle-Théry, bière en bouteilles, à Tournay; MM. Castin frères et Durvaux, bière brune, à Rausart; M. Christiaens van Roost, bière TTetget, à Tongres, Limbourg; M. de Bois, bière en bouteilles, à Furnes; M. Delelienne (Charles), bière légère, à Masnuy-Saint-Pierre; M. O. de Lescluze, fermentation haute, à Berchem-Anvers; M. A. Demol, brasseur, à Ghoy-Lessines; M. C. de Preter, bière en bouteilles, à Anvers; M. V. de Rauw-Carlier, bière de ménage, médaille de bronze, Paris 1889, à Frameriez-les-Mons; M. G. de Smeth, bières en bouteilles, à Saint-Symphorien-les-Mons; M. A. du Bois, fabrication spéciale, emploi de grains crus, à Lobbeke-lez-Termonde; M. E. Dupont, brasseur, à Waremme; M. Feys-Vandeveld, bières blonde et brune, à Rousbrugge; M. Gabriels Constant, bière blonde, à Gand; MM. Gallez et Cie, bière brune en bouteilles, à Dour (Hainaut): M. A. Hannecart, fermentation haute, à Souvret; M. Laurent (Gustave), bière légère en tonneau, à Morlamvez; M. A. Leblux, bière de saison en bouteilles, à Brugelette; M. Lecrinier, bière blonde, à Houdeng; M. E. Lust, stout hygiénique, à Courtrai; M. E.-B. Meyussen, stout et pale-ale, à Anvers; M. Meynsbrughen, bières brune et blonde, à Silly-lez-Enghien; MM. Mottard frères et sœur, extra stout, à Liège; MM. Patte frères, bière brune, mention honorable, Paris 1889, à Dour; M. Payon, bière fermentation haute, à Fayt-les-Vasseur; M. Pètre-Devos, bière d'Audenarde, à Audenarde; M. Frevost-Friait, bières en bouteilles, à Blaregnier; M. Rousseau (Henri), bière brune, à Elonges; MM. F. et G. Royer, bière en bouteilles, à Gulleghem-Courtrai; M. Scheys van Hamme, bière en bouteilles, à Jodoigne; Société anonyme de la brasserie Belliard, bière en bouteilles, à Bruxelles; M. Louis Tellier, fermentation haute, à Elonges; M. Theys-Delville, brasserie du Lion, à Waterloo; M. Van den Bussch, bière pâle, à Aroye; M. Van

den Hove, bière blanche, à Saint-Trond; MM. Van der Schueren frères, fabrication procédé Tallebaut, à Alost; M. Vanderstraete-Mathys, fermentation haute, à Furnes; M. Van de Voorde-Gilbert, bière en bouteilles, à Ypres; M. Van Dionant, brasserie Navet, à Saint-Nicolas-Waas; M. Van Eecke, bière hygiénique, à Wervicq; M. A. Vennens van Hove, bière blonde, à Steendorp; M. Ver-Elst, bière blonde, à Bruxelles; M. François Verhées, brasseur, à Thuin-sur-Sambre; M. Verstraete-Hontsaeger, bières blondes de Flandres, à Ramscapelle.

Médailles de bronze. — Mme v^ve^ Barbier Friart, bières rhodiennes, à Rœulx; M. Beaucarne-Daclercq, fermentation haute, à Gand; M. Coenen (Joseph), brasseur, à Rummen; M. Comyn (Paul), bières blondes de Flandres, à Zonnebeke; M. de Beerst-Verkrigghe, bière blanche, à Aostdimkerke-sur-Mer; MM. Decorte frères, brasserie de l'Union, à Ixelles; M. Decrois (Jules), bière brune, Longhien; M. Dehaye-Tilmant, bière petite blonde, à Gouy-le-Piéton; M. Desclées, petite bière blonde, à Saint-Ghislain; M. Baron de Potesta, brasseur, à Soye; M. Grard (Léon), bière grisette, stout, porter, à Sobre-sur-Sambre; M. H. Havaux-Bonté, bière blanche grisette à Braine-le-Comte; M. Heughebaert-Trioen, fermentation haute, à Ypres, M. G. Houyoux, bière en bouteilles la Nalinnoise, à Nalinnes; M. Jadin (Alfred), bière blanche, à Dampremy; MM. Jadin et V. Barbier, bière Scotch, à Tamines; MM. Jespers et Boon, bière Sterk, à Tervueren; M. Joncherre, bières en bouteilles Nytset, à Ypres; M. Leblux (Octave), fermentation haute, à Silly; M. Lechien-Carnière, brasseur, à Fontaine-l'Évêque; Mme v^ve^ Marvet et Cie, bière de saison, à Liège; M. Moenaert, bières blondes de Flandres, à Termonde; M. Mostaert, fermentation haute, à Rousbrugge; MM. E. et Ph. Pécher, bière blonde, à Boussu; MM. Sambrée et Boucher, bière vignette, à Thorembais; MM. Stas et enfants, bières en bouteilles, à Rupelmonde; M. Terlinck-Cortier, bières en bouteilles, à Houthem-les-Furnes.

Mention honorable. — M. Delvaux-Philippi, brasserie de Brabant, à Louvain.

Le Jury des bières a accordé une médaille d'or à l'école de brasserie de l'Université de Louvain; une médaille d'or à l'Institut supérieur de Gand, et une médaille d'argent à M. Johnson, directeur du journal *Le Brasseur*.

BULGARIE.

La fabrication de la bière est en progression sensible, plus de trente brasseries ont été installées; la production totale est de 40,000 hectolitres par an.

Médailles d'argent. — Brasserie Sveta-Petka, à Roustchouk; MM. Prochek frères, à Sofia; Société des Brasseurs bulgares, à Schonmea.

Médaille de bronze. — M. Gheorgoff, vins framboisés, à Perdope.

DANEMARK.

L'industrie de la brasserie n'a figuré que comme boisson médicamenteuse.

Médailles d'argent. — M. Jakobsen, vin de fruits, à Fraaborg; MM. Evers et Cie, sirop de malt, Copenhague.

ÉQUATEUR.

Il n'existe qu'une seule brasserie Lager Beer association, à *Guyaquil*, fabriquant un produit excellent, malgré les difficultés climatériques; ces bières sont presque toutes consommées dans ce pays.

Médaille d'or. — M. L. Maulme, directeur.

ESPAGNE.

Depuis 1889 l'industrie de la brasserie a pris un nouveau développement, mais les fabricants n'étant pas soumis à l'exercice des employés de l'État, aucun document précis n'existe sur l'importance et le nombre des usines.

Deux brasseries ont présenté leurs produits.

Médailles d'or. — M. Mahon, brasseur, à Madrid; MM. Meug et Cie, bière en bouteilles, à Santander.

ÉTATS-UNIS.

La fabrication de la bière aux États-Unis n'a commencé réellement qu'après la guerre de Sécession en 1862. Jusque-là le produit n'était pas imposé, et c'est l'immigration allemande qui a été le premier facteur de l'essor de cette industrie.

D'après les tables statistiques publiées dans le très remarquable rapport de M. Fery d'Esclande sur les bières en 1889, la fabrication de la bière qui était, en 1862, de 2,006,615 barrels, soit 2,809,275 hectolitres, est arrivée, en 1890, au chiffre énorme de 26,820,953 barrels, en hectolitres *37,549,334*, ce qui donne une production quatorze fois plus importante dans l'espace de vingt-huit années.

Depuis cette époque les renseignements fournis ne permettent pas d'établir d'une façon même approximative l'augmentation de la production qui certainement a dû être considérable, mais l'on peut affirmer qu'au point de vue du grandiose des installations et des appareils nouveaux servant à la fabrication, les États-Unis arrivent en tête des pays brassicoles.

En 1867, deux brasseurs envoyèrent leurs produits; en 1878, cinq brasseurs exposèrent et un grand prix fut décerné; en 1889, le chiffre retombe à quatre exposants avec un rappel de grand prix.

En 1900, dix-sept brasseurs prennent part à l'Exposition :

Médaille d'or. — La Société Indianapolis Brewing, bière Dusseldorfer, à Indianapolis (Indiana).

Médailles d'argent. — American Brewing Company, bière en bouteilles, à Rochester (New-York); MM. Beadleston et Woerz, médaille d'or, Paris 1889, à New-York; MM. Bolen et Byrne, à New-

York; la Société Heissler et Junge, à Chicago; la Société Ice and Cold Storage, à Los Angeles (Californie); la Société de brasserie Lambeck et Betz, à Jersey-City; M. Schoenhofen, brasseur, à Chicago; Société Henrich (Christian), bière maerzen et senate, à Washington.

Médailles de bronze. — La Société J. et P. Baltz, bière Lager, à Philadelphie; MM. Feigenspan and C°, à New-York (New-Jersey); Goebel Brewing Company, à Détroit (Michigan); Gund (John) Brewing Company, à la Crosse (Wisconsin); Long Island Brewing Company, bière Black-Label, à Brooklyn; San-Francisco Breweries, bières pour l'exportation, à San-Francisco (Californie); Seattle Brewing Malting Company, bière Rainier, à Seattle (Washington).

Mention honorable. — Liebmanns sons, brasseurs, bière Rheingold, à Brooklyn (New-York).

GRANDE-BRETAGNE.

Les bières anglaises sont presque toutes à fermentation haute : pale-ale, stout et porter; les renseignements sur les progrès de cette industrie font défaut, mais l'on peut se rendre compte de son énorme production par le relevé annuel publié par le Parlement pour l'exercice 1898.

Le nombre des brasseurs établis à cette époque dans le Royaume-Uni de la Grande-Bretagne et de l'Irlande était de 7,388; les taxes payées à l'État atteignirent le chiffre de £ 12,140,552, soit en francs 303,513,800.

Deux brasseries ont exposé leurs produits.

Grand prix. — La Société Arthur Quinness son and C°, fabrication spéciale de porter; cette brasserie universellement connue produit à elle seule (annuellement) environ 2,500,000 hectolitres, à Dublin (Irlande).

Médaille de bronze. — Murrec Brewery and C°, bière en bouteilles, à Gora Gully-Punjab (Indes).

GRÈCE.

La Grèce exposait pour la première fois; le Jury, désireux d'encourager une industrie à ses débuts, a accordé une même récompense aux deux brasseurs exposants.

Médailles d'argent. — M. Phix (Carl J.), à Athènes; M. Phix (Ludwig), à Athènes.

GUATÉMALA.

La fabrication de la bière dans l'Amérique du Sud présente de grandes difficultés; depuis quelques années cependant plusieurs brasseries se sont installées; grâce à un outillage perfectionné, elles arrivent à produire une bière capable d'entrer en concurrence avec les marques étrangères importées.

Médailles de bronze. — MM. Schlenker et Cie, fermentation haute, à Guatémala; Tastillo frères, fermentation basse, à Guatémala.

HONGRIE.

La destruction des vignes par le phylloxéra a contribué pour beaucoup au développement de la brasserie en Hongrie.

En 1898, la production totale se montait à 1,604,464 hectolitres de bière dont la moitié environ était exportée.

Les cinq brasseurs de Budapest dont le Jury a eu à apprécier les produits fabriquent annuellement environ un million d'hectolitres.

Grand prix en collectivité accordé aux brasseurs : M. Antoine Dreher, à Budapest; Brasserie hongroise par actions, à Budapest; Brasserie bourgeoise par actions, à Budapest; Brasserie royale par actions, à Budapest; M. Haggemacher fils, à Budapest.

ITALIE.

La taxe perçue sur la bière en Italie (20 francs par hectolitre) fait de ce produit une boisson de luxe, inaccessible aux bourses moyennes et ouvrières.

Les brasseries existantes écrasées par les impôts, sans parler de la concurrence des vins à bon marché, ne progressent que bien lentement.

Les installations très modernes permettent de fabriquer une bière excellente, digne de lutter avec les meilleures marques de l'étranger.

Médaille d'or. — MM. Metzger frères, bière fermentation haute, médaille d'argent, Paris 1889. à Asti (Alexandria).

Médaille d'argent. — MM. Bosio et Caratsch, bière brune, à Turin.

JAPON.

Le saké, vin de riz fermenté et non distillé, est la boisson nationale du Japon.

Ce produit, quoique dénommé vin, se rapproche beaucoup plus de la bière, faisant partie comme elle des boissons fermentées. Son goût, assez agréable en diffère totalement et sa grande teneur en alcool n'en permet l'emploi qu'à très petites doses.

94 producteurs de saké ont soumis leurs produits à l'examen du Jury. 5 médailles d'or, 22 médailles d'argent, 26 médailles de bronze, 24 mentions honorables ont été accordées.

La bière vient ensuite comme boisson consommée; des usines fort importantes, installées avec les derniers perfectionnements des brasseries européennes, produisent une bière à fermentation basse absolument parfaite, au grand détriment des brasseurs allemands, anglais et français qui voient tous les jours leurs importations diminuer.

Hors concours. — M. Watanabé (Toru), membre du Jury, à Hiogo-kén.

Trois brasseurs dont les produits ont été reconnus par le Jury de qualité égale ont obtenu chacun une médaille d'or.

Médailles d'or. — Société de la fabrication de bière du Japon, marque Yébisu, à Tokio; Osaka Bakusshu Kaisha, marques Asohi et Nishiki (production annuelle 6,000,000 grandes bouteilles dont 180,000 exportées en Chine et en Corée), à Suita (Osoka fu); Société de Marusan, bière de marque (Kabuto), à Handa (Haïté-kén).

LUXEMBOURG.

Hors concours. — M. Émile Moussel, bourgmestre de la ville de Luxembourg, membre du Jury.

Grand prix. — L'Union des brasseurs luxembourgeois, à Luxembourg.

MEXIQUE.

En 1870 il n'existait pas de brasseries au Mexique; les bières étaient importées des États-Unis et surtout d'Allemagne.

En 1880, la fabrication indigène commença à se faire sentir malgré les difficultés de travail occasionnées par la température torride; mais grâce à l'appui du gouvernement, qui voit là un moyen de combattre l'alcoolisme, des efforts considérables ont été faits depuis plusieurs années, l'importation diminue tous les jours et la production atteint annuellement le chiffre de 350,000 barrels (le barrels contient 160 litres), dont la plus grande partie se vend en bouteilles.

La fabrication de la bière est complètement libre et exempte de tout impôt.

Médailles d'or. — La Grande brasserie Cuauhtemoc, à Monterey, M. J.-J. Bischoff, directeur technique : fermentation basse, production annuelle 90,000 hectolitres; toute la vente se fait en bouteilles; Société de brasserie Toluca y Mexico, à Toluca, M. Hagemeister, directeur technique : fermentation basse, fabrication annuelle 80,000 hectolitres, vente en bouteilles; la Cruz Blanca, à Mexico (Mexique) : installation raisonnée pour les pays chauds; Brasserie Montézuma, à Orizaba, directeur M. Burckhardt : fermentation basse.

Médailles d'argent. — Brasserie de Chihuahua, à Chihuahua, fondée en 1896 d'après les systèmes les plus nouveaux : fermentation basse; Brasserie de San-Luis, à San-Luis : bière de fermentation basse.

Médailles de bronze.— Brasserie de Gamero (Ramon), à Culiancan, et Laug (Jacob), à Nazatlan : bière.

NORVÈGE.

La fabrication de la bière en Norvège était, en 1889, de 320,980 hectolitres; grâce à son climat, le procédé de fermentation par le bas est employé avec succès, et les bières peuvent rivaliser avec les meilleures marques. En 1898, la production atteint le chiffre de 462,672 hectolitres; par contre l'exportation, qui était de 12,488 hectolitres, tombe en 1898 au chiffre de 498 hectolitres.

Grand prix collectif. — L'exposition des Brasseries Norvégiennes comprenant :

MM. Aass (Pl.), à Drammen, médaille d'argent, 1889; Aktieselskabet Foss Bryggeri, à Christiania, médaille d'or, Paris 1889; Aktieselskabet Nora Bryggeri, à Christiania; Aktieselskaret Schons Bryggeri, à Christiania; Aktieselskabet Tan Brug, à Stavanger; Borch Cie Aktiebryggeri, à Christiania; Christiania Aktie Albryggeri, à Christiania; Christiania Bryggeri, à Christiania, médaille d'or, Paris 1889; Christiansands Bryggeri, à Christiania Sund; De Forenede Bryggierrier Fortuna Central, à Christiania, médaille d'argent, Paris 1889; Elverum Bryggeri, à Elverum; Hamar Bryggeri, à Hamar, médaille d'argent, Paris 1878, médaille d'or, Paris 1889; Frydenlunds Bryggeri, à Christiania; Hausa Bryggeri, à Bergen; Lundehangens Bryggeri, à Skien; Rieff (Joh), à Horten; Ruignes Cie, à Christiania, mention honorable, Paris 1878, médaille d'or, Paris 1889; Trondhjem Bryggeri, à Trondhjem.

PAYS-BAS.

La brasserie, en Hollande, a subi une transformation complète depuis une quinzaine d'années; la fermentation haute remplacée par la fermentation basse a permis l'installation de nouvelles usines produisant une qualité de bière tout à fait irréprochable.

L'exportation en dehors des colonies néerlandaises atteint annuellement le chiffre de 75,000 hectolitres et la qualité fabriquée concernant seulement les quelques brasseries sur lesquelles des renseignements ont pu être obtenus, telles que Heineken, Amsterdam, Rotterdam, 250,000 hectolitres; Haautje-Amsterdam, 80,000 hectolitres; l'Amstel-Amsterdam, 160,000 hectolitres; Araujeboone (l'Oranger), Rotterdam, 200,000 hectolitres; brasserie Royale (Amsterdam), 50,000 hectolitres; le Faucon, Amsterdam, 85,000 hectolitres, peut être évaluée au total d'environ 900,000 hectolitres.

Il est bon d'ajouter que dans ce nombre entre une certaine quantité de bière légère à 10 degrés Balling et au-dessous.

Hors concours. — M. J. Petersen, administrateur délégué de la Société des brasseries Heineken (Amsterdam et Rotterdam), membre du Jury, hors concours, Paris 1878, hors concours, Paris 1889.

Médaille d'argent. — Société anonyme Brasserie M'Hautje (le Petit Coq), Amsterdam, très ancienne brasserie de fermentation haute transformée en fermentation basse en 1889 : bières en bouteilles spécialement préparées pour les régions tropicales; diplôme d'honneur, Bruxelles 1897.

PÉROU.

Le Jury a dû tenir compte des difficultés de fabrication et de la concurrence des bières étrangères importées dans le pays.

Médaille d'or. — La Société de brasseries Backus et Johnson de Lima, fermentation basse.

Médaille d'argent. — M. A. Kieffer (Aloïse), à Callao : bières en bouteilles.

PORTUGAL.

Le Portugal consomme peu de bière et la fabrication locale lutte difficilement avec la concurrence étrangère.

Médaille d'argent. — MM. Alves et Cie, à Lisbonne : bières en bouteilles.

Médaille de bronze. — MM. Jansen et Cie, à Lisbonne : fermentation haute et basse; médaille d'argent, Paris 1889.

ROUMANIE.

Médailles d'or. — La brasserie roumaine a soumis à l'examen du Jury les bières de trois usines : deux de qualité égale, Mme Sophie-M. Bragadiru (marque E. Luther), à Bucarest, D.-M. Bragadiru-Démètre, à Bucarest, récompense de famille, ces deux industriels étant, dit-on, frère et sœur.

Médaille d'argent. — M. Oppler, à Bucarest.

RUSSIE.

La fabrication de la bière en Russie date des temps les plus reculés; l'eau-de-vie (vodka) n'existait pas alors, chacun pouvait brasser autant de bière et d'hydromel qu'il le désirait; en 1150, il est fait mention de la contribution de *kortchmira,* c'est-à-dire impôt sur le droit de la vente de la bière et de l'hydromel.

Dans le code des lois nommé « O Rousskaia Pravda » dressé à Novgorod-la-Grande, qui fut en vigueur du vie au xve siècle, on trouve des règlements sur l'imposition des matières servant à la fabrication de la bière.

A partir du xie siècle, les églises et monastères russes perçurent des impôts sur la bière, et la consommation progresse jusqu'au xvie siècle, époque où l'alcool commença à être consommé en fortes proportions.

En 1654 le gouvernement installa les cabarets du tsar; nul ne pouvait fabriquer de la bière sans l'autorisation du chef de la cour aux chopes et devait payer une redevance de 4 demi-copecks par quart de vedro (3 litres); plus tard, en 1705, le gouvernement essaya de concéder le droit de brassage de la bière à des espèces de fermiers, mais ce moyen ne produisit que de mauvais résultats et la vente libre de ce produit fut de nouveau autorisée.

Jusqu'à 1861, la fabrication de la bière fut soumise à toutes sortes d'alternatives, tantôt imposée, tantôt dégrevée, et ce n'est qu'à partir de cette époque qu'une taxe de 20 copecks le vedro (12 litres) fut définitivement appliquée. En 1890, cette taxe fut portée à 30 copecks. Les droits payés à l'État en 1886 furent de 4,855,000 roubles, soit 12,914,300 francs (le rouble compté à 2 fr. 66). En 1896, l'impôt atteint le chiffre de 8,492,000 roubles ou 22,588,720 francs, témoignage certain des progrès accomplis par cette industrie.

Médaille d'or. — La Société de la brasserie Novaïa Bavaria, à Saint-Pétersbourg : bière à fermentation basse, grandes installations perfectionnées, expédition dans toute la Russie; production : 1,000,000 de vedro, 120,000 hectolitres.

Médailles d'argent. — MM. Bradski (Lazare et Léon), à Kiew : bière en bouteilles; M. Alexandrov (F.), à Malmijge : bières pasteurisées.

Médaille de bronze. — M. Ligoski (Élie), à Vilna.

SERBIE.

Par suite de la grande abondance des vins, la bière est peu consommée en Serbie; le nombre des brasseries, qui était de dix en 1889, n'a pas augmenté; seule la production, qui était de 39,000 hectolitres à cette époque, est arrivée en 1889 au chiffre de 69,672 hectolitres. Par suite des communications plus faciles, l'exportation, qui était tombée à 30 hectolitres en 1896, atteint cette année 2,986 hectolitres.

Deux brasseries seulement avaient exposé.

Médaille d'or. — M. Weifert (Georges), à Belgrade : bière fermentation basse pour l'intérieur et l'exportation; médaille d'or, Paris 1889.

Médaille d'argent. — MM. Bailon (Ignace) et fils, à Belgrade : bière brune et blonde.

SUÈDE.

La fabrication de la bière en Suède est, pour un bon tiers, de fermentation haute (genre anglais : porter); les deux autres tiers, à fermentation basse, se fabriquent dans des usines installées d'après le genre bavarois, et la qualité peut concurrencer les bonnes marques d'Allemagne.

Médaille d'or. — Un exposant, la Société anonyme de la brasserie de Bjurholm, à Stockolm, a envoyé une bière fermentation haute (genre stout).

SUISSE.

La bière est la boisson nationale dans les cantons nord de la Suisse, par contre elle est restée boisson de luxe dans les autres parties. Les statistiques faisant complètement défaut, on ne peut donner une évaluation approximative de l'importance et de l'augmentation de cette industrie depuis 1889.

Les grandes brasseries munies de l'outillage le plus perfectionné installées dans les grands centres, tels que Bâle, Berne, Zurich, Genève, produisent des bières excellentes toutes de fermentation basse et des types les plus divers (Munich, Pilsen et viennois).

Le Jury a accordé aux quatre brasseries exposantes : 2 médailles d'or, 1 médaille d'argent et 1 de bronze.

Médailles d'or. — M. Hurlimann (A.), à Zurich, brasserie d'Euge : fermentation basse, grosse production : 90,000 hectolitres, médaille d'or, Paris 1889; Société de la brasserie de Saint-Jean, à Genève : fabrication soignée, production passée de 18,000 hectolitres en 1889 à 35,000 hectolitres en 1900.

Médaille d'argent. — M. J.-B. Heumann, à Berne, brasserie Felsenau : bière d'exportation, médaille d'argent, Paris 1889.

Médaille de bronze. — M. Albert Hess, à Berne : bières marques Hep Münchener, Hep Pilsener.

DEUXIÈME PARTIE.

CIDRES.

INTRODUCTION.

L'expérience d'un siècle tout entier et les magnifiques résultats que nous ont donnés les expositions internationales prouvent que c'est au développement de leurs moyens de production que les nations doivent leur principale richesse et que c'est à l'industrie, qui invente chaque jour de nouveaux procédés, que nous devons le perfectionnement de ces moyens de production.

L'industrie cidricole est donc au premier rang parmi les principales industries nationales qui soutiennent la bonne économie de notre pays, et si nous jetons un coup d'œil d'ensemble sur la situation où se trouvait cette industrie en France au moment où s'est ouverte la grandiose Exposition de 1900, nous serons frappés des importants progrès qui ont été accomplis dans ces dix dernières années.

L'historique des cidres et des poirés n'étant plus à faire après le rapport si documenté que M. Féry d'Escland a présenté à la suite de l'Exposition de 1889 et qui donne tous les renseignements nécessaires sur l'origine de la culture de la pomme et sur la préparation rudimentaire du cidre et du poiré dans tous les pays du monde, depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours, nous ne voyons rien à y ajouter qui puisse compléter cet intéressant travail. Nous examinerons seulement l'état actuel de la production de ces deux boissons, leur préparation et leur entretien; en même temps nous signalerons les meilleurs produits exposés.

Dans un certain nombre de nos départements, la production du cidre et du poiré atteint annuellement une importance considérable qui égale presque celle de la production vinicole des pays où l'on cultive spécialement la vigne.

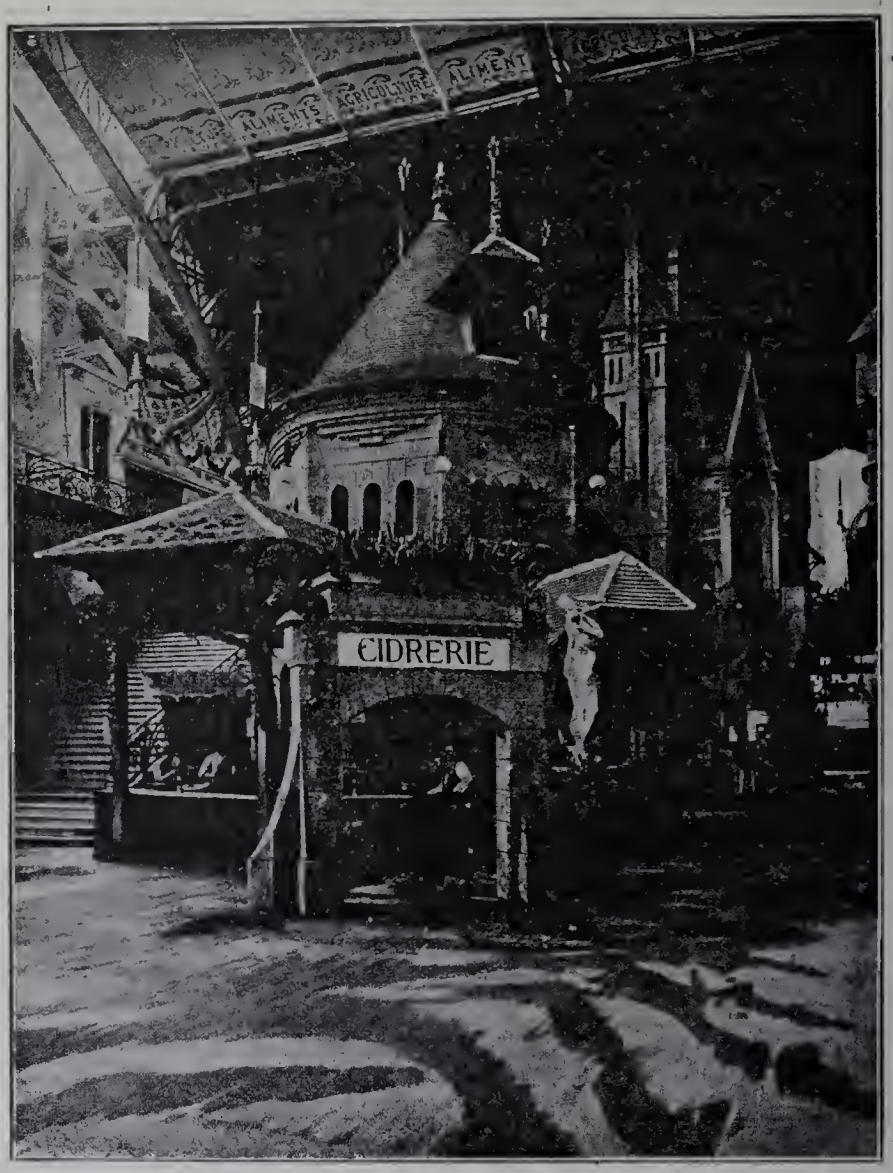
Confinées dans la Normandie et la Bretagne, ces deux boissons ont été trop longtemps méconnues et on ne saurait trop réagir contre ce regrettable oubli.

Nous reconnaîtrons d'abord que la section française des cidres et des poirés et eaux-de-vie de cidre, installée à l'Exposition universelle de 1900, a remporté un succès incontestable et il faut, pour leur rendre justice, en savoir gré aux exposants qui y ont largement contribué.

Pour se conformer au but pratique et humanitaire qui avait présidé à l'organisation de l'Exposition, le Comité avait résolu de participer dans la plus grande mesure de ses moyens à l'éducation industrielle des visiteurs et, pour atteindre ce but, il avait décidé l'installation avec dégustation de deux cidreries modèles, dont l'une avec broyeur et l'autre avec diffuseur.

IMPRIMERIE NATIONALE.

Aussi, en visitant cette exposition nous avons pu constater que les perfectionnements qui ont été apportés dans la fabrication depuis 1889 ont donné des résultats très appréciables comme rendement et comme qualité. Maintenant, si nous voulons nous rendre un compte exact des grands progrès qui ont été réalisés dans cette industrie et principalement dans la fabrication, nous n'avons qu'à consulter la statistique de productions des dix dernières années, de 1889 à 1900, et nous trouvons une augmen-



Pavillon de la Cidrerie à l'Exposition universelle de 1900.

tation de 2,500,000 hectolitres environ sur les dix années précédentes. Nous voyons aussi que l'exportation a également augmenté de 500 hectolitres pendant que l'importation s'élevait en même temps de 600 hectolitres environ, formant ainsi la moyenne des dix dernières années.

D'après la loi du 29 décembre 1900, le nouveau régime des boissons tend à faire augmenter la consommation du cidre, à la condition toutefois que les industriels et les propriétaires cidriers en surveillent sérieusement la bonne fabrication et s'inspirent

utilement des théories de nos savants pomologistes, les Sirodot, Lechartier, Truelle, Herrissant, Andouard et tant d'autres qui sacrifient une grande partie de leur temps à l'étude de ces questions si intéressantes.

Au point de vue commercial, il reste encore beaucoup à faire et nous voyons avec satisfaction que la plupart des principaux industriels s'en sont émus et qu'ils ont cherché le moyen de remédier à cet état de choses.

Dans cette intention, ils viennent de se constituer en syndicat sous le titre de : « Syndicat de l'industrie cidricole », ayant pour but : 1° l'étude pratique des améliorations qu'il est possible de réaliser dans la fabrication des cidres, poirés et eaux-de-vie de cidre: 2° l'étude de la défense des intérêts économiques, industriels, commerciaux et agricoles de l'industrie cidricole.

Il a également pour but soit d'intervenir auprès des pouvoirs publics et des autorités compétentes, soit auprès des tiers, pour toutes les questions concernant ses intérêts. Voilà certes de la bonne besogne, et c'est en groupant ces éléments de vitalité que cette industrie trouvera sa force et sa supériorité; aussi sommes-nous heureux, dans cet exposé, de lui souhaiter la bienvenue, en espérant que son action bienfaisante et son influente intervention nous donneront bientôt de précieux et utiles résultats.

Ajoutons que la Chambre des députés vient de voter tout dernièrement un crédit de 10,000 francs pour la création d'une station pomologique dans le but de favoriser l'étude de la fabrication des cidres. C'est un pas de fait vers une amélioration utile et nécessaire, mais il est à souhaiter que nos députés des départements cidriers obtiennent encore de nouveaux crédits afin de pouvoir arriver promptement à un résultat plus pratique.

Enfin, parmi les avantages que présente la nouvelle loi sur la réforme du régime des boissons qui a été promulguée par décret du 29 décembre 1900, nous devons citer principalement comme des plus utiles la suppression des droits de détail, d'entrée et de taxe unique qui étaient perçus jusqu'alors sur les cidres et les poirés, qui restent soumis au droit général de circulation, dont le taux est fixé uniformément à 0 fr. 80 par hectolitre.

Si la sollicitude des pouvoirs publics ne fait pas défaut aux efforts tentés en vue de développer cette branche de l'industrie nationale et si les producteurs, rompant avec leurs anciens errements, suivent les enseignements qui leur sont donnés, le succès est assuré et le cidre et le poiré deviendront à l'avenir des boissons françaises dont le revenu augmentera la prospérité et la richesse de la patrie.

CHAPITRE PREMIER.

IMPORTANCE DE LA FABRICATION DES CIDRES EN FRANCE DEPUIS L'EXPOSITION DE 1889. — IMPORTATION ET EXPORTATION.

Pour se rendre compte de l'importance de la production des cidres dans les différents départements, on peut se baser sur le rendement moyen des dix dernières années en faisant remarquer que l'augmentation dans les grandes années de production est en rapport avec les progrès de la fabrication et que la diminution dans les mauvaises années provient surtout des intempéries des saisons et des ravages que causent les insectes.

La Normandie est le véritable pays du cidre et du poiré et, sous le rapport du rendement, de l'importance des récoltes et de l'étendue des cultures, elle a acquis une prépondérance considérable sur toutes les autres contrées cidricoles par la perfection de son industrie spéciale ainsi que par la quantité et la qualité de ses produits. La moyenne décennale de sa production pour les cinq départements dépasse 5,300,000 hectolitres, tandis qu'elle atteint à peine 4,500,000 hectolitres pour les cinq départements de la Bretagne, qui vient au second rang par l'importance de sa production. A elles seules ces deux provinces donnent les cinq sixièmes des cidres français.

En consultant la statistique décennale nous remarquerons que la plus importante production qui ait été fournie depuis 1830 a été atteinte par la récolte de l'année 1893, qui s'est élevée jusqu'à l'énorme rapport maximum de 31,608,585 hectolitres.

La production de l'année 1895 peut être placée au second rang parmi les bonnes années, quand on songe que son rapport a atteint le chiffre de 25,587,000 hectolitres.

Nous pouvons citer également la production de l'année 1899, qui peut être considérée comme une des meilleures avec son rendement de 20,835,000 hectolitres.

Enfin, nous ferons remarquer en même temps que l'ensemble de la récolte des cidres dans toute la France est évalué, pour l'année 1900, à la quantité exceptionnelle de 31,000,000 d'hectolitres environ, et qu'elle dépasse ainsi de 10,573,280 hectolitres la production normale de l'année 1899 et de 13,949,983 hectolitres la moyenne des dix années antérieures.

Quant à l'importance de l'exportation pendant la période de temps qui s'est écoulée de 1890 à 1900, nous constaterons que l'année où elle a atteint son plus fort maximum est celle de 1899 avec le chiffre de 27,028 hectolitres. Vient ensuite l'année 1896 qui accuse également une exportation importante s'élevant jusqu'à 25,707 hectolitres.

Nous pouvons encore citer dans cette petite nomenclature l'année 1897, pendant laquelle notre exportation a monté à 23,360 hectolitres.

D'un autre côté, l'importation la plus élevée a été, pour l'année 1890, de 7,035 hectolitres, et en 1898 elle a encore atteint 4,524 hectolitres.

Du reste, on peut facilement s'en rendre compte par le tableau de statistique ci-après qui résume le mouvement de la production, de l'importation et de l'exportation des cidres depuis 1890 jusqu'à 1900.

PRODUCTION DES CIDRES EN 1900.

PRODUCTION, IMPORTATION ET EXPORTATION DES CIDRES (1890-1900).

ANNÉES.	PRODUCTION.	IMPORTATION.	EXPORTATION.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
1890	11,095,000	7,035	9,000
1891	9,280,000	684	10,000
1892	15,141,000	402	10,600
1893	31,609,000	845	14,537
1894	15,541,000	744	18,172
1895	25,587,000	577	23,028
1896	8,074,000	402	25,707
1897	6,789,000	305	23,360
1898	10,637,000	4,524	17,881
1899	20,835,000	598	27,028
Moyenne	15,459,000	1,612	17,931
1900 (10 premiers mois)	29,409,000	587	31.249

Maintenant, nous allons jeter un rapide coup d'œil sur l'ensemble de la production des cidres dans chaque département, pendant les deux dernières années de 1899 et 1900, ce qui nous permettra d'établir en même temps une comparaison avec la moyenne normale des dix années précédentes.

Nous remarquerons que les départements dans lesquels la récolte est la plus abondante sont régulièrement : le Calvados, les Côtes-du-Nord, l'Ille-et-Vilaine, la Manche, l'Orne et la Sarthe.

Il ressort de l'observation de cette statistique que l'augmentation de la production pour 1900 est très appréciable dans chaque département eu égard au rendement des autres années.

Nous regrettons que le cadre de cette étude ne nous permette pas d'entrer dans des détails plus précis sur ces rapports annuels, aussi nous conseillons aux spécialistes de consulter le tableau suivant, dressé d'après des chiffres officiels, qui présente la situation exacte de la production des cidres par départements, avec l'indication de la moyenne des années antérieures et un état de comparaison entre les deux dernières.

PRODUCTION DES CIDRES EN 1899-1900.

NOMS DES DÉPARTEMENTS.	RÉCOLTE DES CIDRES.			COMPARAISON DE L'ANNÉE 1900 AVEC L'ANNÉE 1899.	
	ANNÉE 1899.	ANNÉE 1900	MOYENNE DES DIX dernières années (1890-1899).	Augmentation.	Diminution.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Ain	2,190	22,556	3,120	20,366	//
Aisne	169,760	265,600	164,650	95,840	//
Allier	21,237	57,363	27,728	36,126	//
Alpes (Hautes-)	13	18	53	5	//
Ardèche	75	1,482	152	1,407	//
Ardennes	57,829	72,229	71,884	14,400	//
Ariège	140	287	50	147	//
Aube	43,694	75,840	37,334	32,146	//
Aveyron	20,864	41,707	27,027	20,843	//
Bouches-du-Rhône	555	820	691	265	//
Calvados	1,584,974	3,137,540	1,671,164	1,552,566	//
Cantal	2,711	9,732	5,438	7,021	//
Charente	4,746	28,964	5,296	24,218	//
Cher	7,177	36,826	20,111	29,649	//
Corrèze	20,174	78,578	31,158	58,404	//
Côtes-du-Nord	2,239,870	2,596,540	1,344,259	356,670	//
Creuse	6,565	82,429	22,621	75,864	//
Dordogne	9,649	35,584	14,678	25,935	//
Doubs	58	9,222	755	9,164	//
Drôme	235	425	100	190	//
Eure	1,200,869	2,350,387	1,156,676	1,149,518	//
Eure-et-Loir	173,087	350,222	154,894	177,135	//
Finistère	251,800	162,585	213,697	//	//
Gard	//	//	//	//	//
Garonne (Haute-)	1,488	1,706	2,102	218	//
Gironde	642	4,862	1,879	4,220	//
Ille-et-Vilaine	4,234,190	5,050,310	2,895,030	816,120	//
Indre	21,151	114,842	40,907	93,691	//
Indre-et-Loire	60,739	77,291	44,755	16,552	//
Isère	2,474	7,870	4,172	5,396	//
Jura	94	5,533	1,261	5,439	//
Loir-et-Cher	34,457	59,876	22,512	25,419	//
Loire	2,512	10,811	4,141	8,299	//
Loire (Haute-)	261	4,827	690	4,566	//
Loire-Inférieure	601,180	703,675	406,593	12,495	//
Loiret	45,551	90,428	28,662	44,877	//
Lot	4,580	7,828	6,216	3,248	//
Lot-et-Garonne	//	//	155	//	//
Maine-et-Loire	101,025	74,120	69,090	//	26,905
Manche	3,829,402	2,712,168	1,506,884	//	1,117,234
Marne	36,775	50,425	26,222	13,650	//
Marne (Haute-)	124	1,620	350	1,496	//
Mayenne	831,520	1,270,848	622,361	439,328	//

PRODUCTION DES CIDRES EN 1899-1900. (Suite.)

NOMS DES DÉPARTEMENTS.	RÉCOLTE DES CIDRES.			COMPARAISON DE L'ANNÉE 1900 AVEC L'ANNÉE 1899.	
	ANNÉE 1899.	ANNÉE 1900.	MOYENNE DES DIX dernières années (1890-1899).	Augmentation.	Diminution.
	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.	hectolitres.
Meuse	1,095	2,150	2,021	1,055	//
Morbihan	889,770	1,671,030	867,317	781,260	//
Nièvre	6,990	39,464	10,822	32,474	//
Nord	40,341	14,600	17,599	//	25,741
Oise	289,159	700,362	361,002	411,203	//
Orne	1,140,630	2,929,120	1,128,312	1,888,490	//
Pas-de-Calais	64,190	127,247	68,273	63,057	//
Puy-de-Dôme	33,275	91,852	40,576	58,577	//
Pyrénées (Basses-)	6,206	7,419	7,285	1,213	//
Pyrénées (Hautes-)	5.455	5,530	2,889	75	//
Rhin (Haut-)	73	3,013	718	2,940	//
Saône (Haute-)	267	18,915	3,614	18,648	//
Saône-et-Loire	278	1,630	385	1,352	//
Sarthe	1,143,360	915,206	584,831	//	228,154
Savoie	11,192	25,558	15,349	14,366	//
Savoie (Haute-)	17,192	91,440	52,703	74,248	//
Seine	209	851	313	642	//
Seine-Inférieure	909,937	1,809,333	970,255	899,396	//
Seine-et-Marne	113,654	263,435	112,730	149,781	//
Seine-et-Oise	116,484	277,638	147,997	161,154	//
Sèvres (Deux-)	19,051	29,346	13,993	10,295	//
Somme	144,041	299,135	200,992	155,094	//
Tarn	881	3,065	1,058	2,184	//
Tarn-et-Garonne	720	//	127	//	700
Vendée	14,758	14,245	5,807	//	513
Vienne	12,568	17,645	17,486	5,077	//
Vienne (Haute-)	21,670	154,007	72,491	132,337	//
Vosges	85	8,030	1,299	7,945	//
Yonne	115,510	221,606	92,833	106,096	//
TOTAUX	20,835,568	29,408,848	15,458,865	10,061,852	1,488,572
				Augment. : 8,573,280	

CHAPITRE II.

LES CIDRES À L'ÉTRANGER. — PRODUCTION.

La culture de la pomme et l'industrie cidrière se sont développées dans les différentes contrées de l'Europe et de l'Amérique du Nord en proportions fort inégales, ce qui, pour l'époque actuelle, peut donner lieu au classement suivant :

1° *Pays grands cidriers :* France, Allemagne, Angleterre, États-Unis, Suisse, Autriche-Hongrie, Espagne;

2° *Pays petits cidriers :* Canada, îles anglo-normandes, grand-duché de Luxembourg, Belgique, Bosnie-Herzégovine;

3° *Pays non cidriers,* mais exporteurs de pommes et de poires : la Hollande et l'Italie.

Cette culture constituant avec l'industrie cidrière une des principales sources de revenus pour les pays qui s'y adonnent, il y a intérêt pour les gouvernements respectifs à en développer les progrès, par des mesures bien ordonnées et sagement appliquées, et par un enseignement approprié aux conditions locales.

Lorsqu'on examine les industries cidricoles de ces différents pays d'Europe et que l'on cherche à mettre en parallèle leurs produits avec les nôtres, on constate qu'il est impossible d'établir une comparaison entre les cidres de fabrication étrangère et ceux de nos départements cidriers français.

L'Allemagne fabrique et consomme beaucoup de cidres, notamment dans la région du Mein, dans le grand-duché de Bade et dans le Wurtemberg, où on le paye de 12 à 15 marcs l'hectolitre, suivant la qualité.

Notre exportation de fruits en Allemagne se répartit principalement entre Francfort, Stuttgard et Breslau, où la fabrication du cidre a pris un grand développement et où l'on emploie surtout les pommes de Bretagne et de Normandie à la préparation d'un cidre mousseux qui se boit sous le nom de « Bock Champagne » et qui est très apprécié dans les brasseries allemandes.

L'Allemagne produit régulièrement des cidres très bien préparés, mais qui n'ont aucune comparaison et aucune ressemblance avec nos cidres français. Les cidres allemands sont très clairs et se rapprochent plutôt de nos petits vins de Saumur champagnisés, avec lesquels ils ont beaucoup de rapport.

Ils sont d'ordinaire très bien traités et trouvent facilement de grands débouchés à l'exportation. Il est à prévoir que si nos cidres étaient traités de la même façon, ils seraient préférés aux cidres allemands pour la raison bien simple qu'ils fabriquent annuellement leurs cidres avec nos propres fruits, dont ils achètent la plus grande partie sur place, la France ayant encore fourni à l'Allemagne, pendant les derniers mois de l'année 1899, 1,208 wagons de pommes récoltées sur notre territoire.

Bien qu'il n'existe pas encore en Allemagne de statistique spéciale sur les cidres, nous constaterons, malgré cela, que pendant longtemps la fabrication des cidres se concentrait seulement sur les poires et sur les pommes, et qu'elle s'est étendue maintenant sur une grande quantité de fruits à baies, dans le genre des groseilles et autres, et que, d'une industrie domestique, elle est devenue une grande industrie occupant plus de 5,000 ouvriers.

Surtout depuis que l'abstinence des produits de fermentation a fait des progrès importants, le cidre, par ses qualités moins alcooliques et plus astringentes, a vu augmenter, dans de grandes proportions, sa consommation et son exportation.

La ville de Francfort-sur-Mein est le principal siège de cette fabrication, qui a pris un grand développement dans ces dix dernières années grâce à l'emploi des nouvelles méthodes et des machines modernes, ainsi qu'aux résultats des savantes études faites sur la fermentation.

Enfin, il existe en Allemagne plusieurs stations pomologiques qui fonctionnent sous une direction scientifique s'occupant simultanément de la culture des fruits à l'usage des cidriers et de la culture des levures convenables à la fermentation, ce qui est actuellement un des plus grands avantages de la fabrication allemande.

L'Espagne, qui pratique la culture de la pomme depuis des siècles, fabrique également des cidres qui sont bien préparés, mais, comme tous les cidres mousseux, ils ont toujours le défaut d'être trop champagnisés. Malgré cela, l'Espagne est de tous les pays étrangers un de ceux qui exportent le plus de cidres. La province des Asturies nous expédie une certaine quantité de pommes et, tout dernièrement, à Villaciosa, on vient d'installer une belle cidrerie, montée dans le genre des grandes cidreries françaises.

La production du cidre en Espagne est d'environ *4 millions d'hectolitres*. Seul le nord de la péninsule s'adonne fortement à cette industrie dont les parties centrales et orientales augmenteront rapidement et sous peu leur production à cause de l'active culture qu'on y observe.

La province de Guipuzcoa produit annuellement environ un million d'hectolitres et emploie près de mille ouvriers.

Il y a aussi des fabriques très importantes dans les provinces de Vascongadas et de Santander.

L'exportation se fait sur une grande échelle dans toutes les Amériques du centre et du sud : Cuba-Puerto-Rico, Philippines, Chine, Japon, etc.

Gigon, le grand centre du commerce des Asturies, possède également des fabriques très importantes.

L'Angleterre, bien que cultivant et récoltant une assez grande quantité de pommes, est cependant obligée de faire des achats importants sur le continent et particulièrement en France, dans les principales régions cidricoles de la Bretagne et de la Normandie. Elle fabrique et consomme également un certain nombre de cidres très secs et très appréciés pour l'exportation.

Les Français du Canada et les Anglais des États-Unis, ainsi que les Américains de la République Argentine, ont depuis longtemps planté des pommiers qu'ils ont fait venir d'Europe et dont ils travaillent les fruits avec succès; les cidres qu'ils préparent et qu'ils nous expédient sont clairs, limpides et peu alcooliques; mais, malgré ces qualités, leur conservation laisse beaucoup à désirer.

Depuis quelques années, la Russie fabrique une grande quantité de cidres qui sont assez bien préparés et, vu son étendue et sa population, la consommation en est très importante. Cependant les excellents produits que les Russes ont exposés à notre dernière exposition, sous le titre de cidres, avaient plus de rapports avec nos vins sucrés du Midi et d'Espagne.

A propos du commerce des fruits à cidre à l'étranger, nous signalerons le rapport très intéressant de M. Robert Halmayer, membre du Congrès international pomologique de 1900, sur les arrivages de pommes à Stuttgard, et dans lequel nous trouvons quelques renseignements qui nous paraissent intéressants.

D'après ce rapport, la place de Stuttgard, une des principales pour le commerce des fruits à cidre en Allemagne, aurait reçu, à la fin de décembre dernier, 4,099 wagons de pommes de provenances diverses, qui se répartissent d'après les nombres suivants :

1,208 wagons de France, 1,114 de Belgique et de Hollande, 660 d'Italie, 595 de Hesse et des provinces Rhénanes, 339 d'Autriche-Hongrie, 96 de Bavière, 40 d'Espagne, 31 de Bade, 3 de Wurtemberg, 3 d'Alsace, 1 de Saxe.

La plupart de ces wagons pesaient 12,000. 15,000 et même quelques-uns 20,000 kilogrammes.

Comme il y a une grande importance à ouvrir pour nos récoltes des débouchés suffisamment rémunérateurs qui nous dédommagent de nos sacrifices, nous croyons qu'il est urgent de prendre l'initiative d'une organisation du commerce international des fruits à cidre mieux appropriée aux besoins et aux moyens de transactions de notre époque.

A l'étranger, dans toutes les industries, nous voyons les producteurs se syndiquer pour la vente en commun de leurs produits, afin de profiter des débouchés et des réductions de transport; il est regrettable qu'en France, dans le commerce des fruits à cidre, nous n'ayons pas de syndicats de vente ou d'achat en relation avec les différentes nations cidricoles étrangères et, sous ce rapport, tout reste à faire, faute de cours uniformes.

CHAPITRE III.

PROGRES OBTENUS DANS LA FABRICATION. — THÉORIE DES FERMENTS. CLARIFICATION.

L'utilisation des pommes et la préparation des cidres, dans les départements de l'Ouest et du Nord-Ouest de la France, semblent avoir fait quelques progrès grâce aux cidriers de profession qui ont, pendant ces dernières années, organisé des fabriques importantes de ce produit spécial si délicieux et si appréciable, surtout quand il est préparé avec soin et dans des conditions normales.

Actuellement les fabriques de cidre procèdent de la façon suivante :

On emmagasine les pommes dans de vastes greniers, où elles sont classées, suivant leurs espèces et leur époque de maturité; de là, elles sont reprises par des wagonnets ou autres moyens de transport, et amenées au-dessus du broyeur.

Généralement on broie les pommes telles qu'elles se trouvent sous la pelle, en bonne maturité, malgré la présence de nombreuses pommes avancées, blondes, et quelques fois mêmes pourries, ce qui est très regrettable, car de cette façon on envoie le tout dans le broyeur et on obtient ainsi un produit douteux provenant du mélange du bon jus doux des pommes saines et du mauvais jus âcre des pommes avancées.

Dans l'une des dernières fabriques construites à Orbiquet, dans la vallée de l'Auge, on a la précaution de trier les pommes à la main, pour en isoler celles qui sont pourries ou blondes; de là, elles sont poussées dans un laveur méthodique à eau courante où elles sont débarrassées de toutes les impuretés qui les souillent, telles que les herbes, les feuilles, la terre, etc., puis elles sont rejetées sur un tamis pour les égoutter et les sécher. Cette précaution, qui semble également exister dans quelques autres fabriques, nous paraît excellente et même indispensable pour assurer la pureté et la qualité des cidres qui sont recueillis par la suite.

Il existe plusieurs systèmes de broyeurs, mais les plus usités sont ceux qui sont construits par MM. Simon frères, à Cherbourg.

A la sortie du broyeur, les pommes, réduites en pulpe grossière, tombent dans des cuves fixes ou mobiles, montées sur trois roues, et amenées auprès des tabliers des presses, où on les entasse par couches successives de 0 m. 10 de hauteur environ, contenues dans des toiles résistantes et séparées par des claies en bois ou en osier. Ces toiles, ces claies, ainsi que les tabliers et les tuyaux qu'ils comportent, sont lavés et brossés à l'eau chaude tous les soirs.

Autrefois, on employait comme presses des appareils analogues à ceux qu'on voit dans tous les concours; aujourd'hui, la grande industrie a donné la préférence aux presses automatiques et surtout aux presses hydrauliques, dont l'action puissante et rapide permet d'exprimer plus de jus et donne un meilleur rendement.

Après cette première pressée, les marcs sont remis en cuves et additionnés d'une légère quantité d'eau, pour épuiser le sucre et les essences fruitées qui n'ont pu être extraits la première fois. La seconde pressée fournit une boisson de cidre généralement réservée à la consommation des contrées de production.

Le jus coulant des presses est recueilli dans de vastes réservoirs, d'où il est repris par des pompes pour être envoyé dans les cuves de fermentation. Suivant la méthode ordinaire, le jus fermente naturellement d'une façon tumultueuse pour donner au bout de quatre à cinq jours un liquide fruité, clair et limpide comme du madère. Au moment précis où la limpidité est obtenue, le cidre se trouve entre deux couches de lies, celle inférieure, qui est composée des matières lourdes, et celle supérieure, qui ne contient que les parties légères; cette dernière est la plus abondante et forme ce qu'on est convenu d'appeler le chapeau.

Dès que le travail de fermentation est jugé suffisant, on soutire aussitôt pour mettre en cave de garde.

Cette partie de la fabrication est la plus importante, c'est d'elle que dépend la qualité et la bonne conservation des cidres.

Dans la cidrerie d'Orbiquet que nous avons signalée plus haut, la fermentation est soignée d'une façon toute spéciale. Les cuves qui y sont employées sont construites en ciment armé et doublées intérieurement en verre; de plus, elles sont hermétiquement fermées et munies à leur partie supérieure d'un tuyau d'aération plongeant dans un récipient en verre rempli d'eau, placé à l'extérieur. Le gaz acide carbonique produit par la fermentation s'évacue sous formes de bulles, en barbottant dans l'eau du récipient en verre, et indique, à tout moment, la bonne marche et la rapidité de la fermentation. Aussitôt que le dégagement d'acide carbonique se ralentit, cette première fermentation est terminée; alors on contrôle la limpidité du cidre, par une prise d'échantillon que fournit un robinet spécial, et on soutire immédiatement au clair.

La salle de fermentation de la cidrerie d'Orbiquet, qui contient trente citernes semblables, est en plus munie d'un appareil spécial destiné à pasteuriser les moûts provenant des presses, et d'un autre appareil qui a pour fonction de produire d'une manière continue une levure pure de cidre, sélectionnée suivant les nouvelles théories de la microbiologie et choisie parmi les nombreux ferments qui se trouvent en abondance sur l'enveloppe extérieure des pommes.

Par l'emploi de ces deux appareils, les moûts sont pasteurisés et refroidis à leur arrivée des presses, mis en citernes et ensemencés de levures pures. La fermentation commence alors au bout de quelques heures et le travail se fait comme il est dit plus haut.

Les cidres mis en cave de garde, soit en fûts, soit en citernes, se troublent à nouveau par l'effet de la fermentation lente et s'éclaircissent peu à peu; ensuite ils sont soutirés deux ou trois fois avant de les livrer à la consommation.

Pour la fermentation secondaire, les sucres naturels de la pomme se transforment peu à peu pour fournir de l'alcool.

Ils deviennent ce qu'en terme normand on appelle parés, c'est-à-dire bons à boire, quand ils ne pèsent plus que 1013 à 1020 au densimètre; c'est à ce moment qu'il convient de les expédier à Paris et dans les environs, où la clientèle préfère le cidre doux. En Bretagne et en Normandie, on aime plutôt les cidres secs, c'est-à-dire ayant transformé en alcool tout leur sucre de constitution.

De ce qui précède, nous avons constaté avec satisfaction que la préparation des cidres s'est considérablement améliorée dans cette région, où l'industrie cidricole est en progrès, comparativement à ce qui se fait dans les campagnes où l'on récolte des pommes à cidre.

Par les efforts du nouveau syndicat de l'industrie cidricole et par les études scientifiques que l'État se propose de faire exécuter dans un laboratoire pomologique qui doit être créé prochainement, il y a lieu d'espérer que, comme les autres industries agricoles, telles que les brasseries, les distilleries et les laiteries, nos cidreries pourront à leur tour, dans l'avenir, par les perfectionnements réalisés dans leurs installations, amener la clientèle à consommer leurs produits, de préférence à ceux si souvent mal préparés par les cultivateurs.

Nous prévoyons même que les cidreries prendront, dans un court délai, une importance de plus en plus grande, en accaparant toutes les fournitures de cidre dans les grandes villes de l'Ouest et en étendant leur clientèle extérieure.

La fermentation a été observée dans la plus haute antiquité, et dès lors, les hommes ont cherché à en tirer profit et à l'utiliser.

Le mot de fermentation vient de *fervere*, bouillir.

En effet, on remarque, au bout de plusieurs jours, dans le jus exprimé par la presse des pommes broyées, une production de petites bulles légères qui viennent éclater à la surface, puis, sous l'action de la chaleur naturelle, le mouvement s'accentue et bientôt un bouillonnement violent agite et soulève le liquide. C'est au dégagement d'acide carbonique qu'est dû ce phénomène d'effervescence.

On appelle matière fermentescible toute substance qui se transforme sous l'influence d'une autre désignée sous le nom de ferment.

La théorie du rôle de l'oxygène et d'acide carbonique a été étudiée par Pasteur, qui en a déterminé et classé méthodiquement les principes fondamentaux.

La fermentation spontanée du jus de pommes ou de poires a lieu par l'action de levures, champignons microscopiques dont les spores ont été apportées par l'air et déposées sur la pomme et sur la poire; parmi ces levures, le *saccharomyces mali* est l'espèce la plus importante de toutes les variétés.

Par les procédés de la microbiologie, on isole les meilleures levures parmi celles qui font fermenter le cidre et on les cultive en moûts nourriciers d'origine végétale, en suivant les prescriptions de Pasteur.

Ces cultures de levures pures étant introduites dans le moût, avant la fermentation naturelle, empêchent les levures sauvages d'évoluer, et le cidre ainsi traité s'éclaircit rapidement.

Malgré les réformes et les améliorations obtenues jusqu'ici dans les fermentations rationnelles, le résultat obtenu n'est pas encore complet, mais de nouvelles études pratiques se continueront et on a l'espoir d'y arriver très prochainement.

La clarification des cidres ne peut s'obtenir que lorsque toute trace de fermentation a disparu ; différents moyens ont été préconisés pour l'effectuer : les uns mécaniques, les autres chimiques.

L'emploi du mica et du kaolin, de même que les sels alcalino-terreux, blanc d'Espagne, donne d'assez bons résultats depuis quelques années.

Parmi les substances azotées, on emploie les blancs d'œufs et les colles de poissons, ainsi qu'une solution titrée de gélatine. On emploie également le cachou, suc végétal que l'on fait dissoudre, et, enfin, après les écorces tannifères pulvérisées, c'est encore l'emploie du tanin qui convient le mieux pour la bonne clarification, car cette substance ne donne aucun mauvais goût et assure la conservation du cidre.

Pour nous, le moyen le plus pratique de tous ceux qui sont indiqués ci-dessus et celui que nous préférons, parce qu'il est plus usité et plus naturel, c'est le soutirage. Nous avons toujours remarqué qu'un cidre qui a été soutiré trois fois avec soin, après chaque fermentation, donne de très bons résultats.

CHAPITRE IV.

LE CIDRE ET LES TARIFS DE CHEMINS DE FER.

CONSIDÉRATIONS.

Depuis longtemps les producteurs de cidre et de poiré réclament auprès des compagnies de chemins de fer et de l'État des conditions toutes spéciales et des réductions suffisamment avantageuses sur les tarifs de transport qui leur semblent beaucoup trop élevés et par ce fait préjudiciables aux intérêts mêmes de leur industrie qui a plutôt besoin de mesures destinées à faciliter la circulation, à protéger la production et à augmenter la consommation.

Leur sort est, en effet, entre les mains des directeurs des grandes compagnies de chemins de fer et du Gouvernement dont dépendent leurs intérêts, leur existence et leur avenir : aussi nous espérons que leurs réclamations seront entendues et qu'un accord commun déterminant des taxes plus équitables viendra bientôt améliorer la situation.

Il faut reconnaître cependant que de notables améliorations ont été apportées dans ces dernières années aux conditions de transport. Ainsi, dès 1892, fut homologuée une proposition faite par la Compagnie de l'Ouest dans le but d'abaisser de 5,000 à 500 kilogrammes la condition de tonnage exigée pour l'application aux cidres et poirés expédiés en fûts sur Paris du minimum du tarif de 11 fr. 50 par tonne, ce qui, grâce à cette nouvelle disposition, permit à l'expéditeur d'un fût de 450 litres de bénéficier du tarif réduit.

Enfin, tout dernièrement encore, parmi les articles des tarifs de chemins de fer qui ont été homologués par un arrêté du Ministre des travaux publics du 29 octobre 1900, nous signalions particulièrement ceux qui nous paraissaient avoir le plus d'intérêt pour les producteurs.

Ces articles sont relatifs au pesage, au magasinage, à la fourniture des wagons, à leur chargement et à leur déchargement, aux délais de livraison et d'enlèvement des marchandises, à l'avis de souffrance à adresser à l'expéditeur et bien d'autres mesures encore dont les acheteurs et vendeurs de pommes et de cidre ont eu souvent à s'occuper.

Plusieurs modifications y ont été apportées et, sans donner encore pleine satisfaction aux désirs du public, constituent cependant une amélioration sensible.

CHAPITRE V.

LE PAVILLON DE LA CIDRERIE. — SUCCÈS DE LA DÉGUSTATION.

Il est important également de faire ressortir l'utile innovation faite par le Comité d'organisation lorsque, voulant éviter la monotonie que présente toujours une exposition de bouteilles, il eut l'heureuse idée de grouper en un seul faisceau un certain nombre d'exposants, afin de pouvoir organiser ce pratique comptoir de dégustation qui devait devenir une des principales attractions de la Galerie de l'alimentation.

Voisine de la Salle des fêtes, cette intéressante construction, de style «vieux normand», était ornée d'une décoration chatoyante et rustique, que venaient encore animer les gracieux costumes nationaux des jolies vendeuses qui mettaient une note de gaieté dans cet angle du grand escalier.

Situé sur un des passages les plus fréquentés de la grande Galerie des machines, le Pavillon de la cidrerie a obtenu un immense et légitime succès de curiosité, grâce au continuel mouvement d'une énorme foule de visiteurs qui stationnaient là, tous les jours, pendant des heures entières, attirés, attentionnés et séduits par l'activité du débit et l'importance réelle de la consommation, ainsi que par l'animation extraordinaire que présentait la cidrerie, où de nombreux buveurs se disputaient les verres de cidre frais et mousseux.

Les excellents cidres qui furent débités à ce bar improvisé obtinrent un immense succès et furent surtout très appréciés des connaisseurs qui en faisaient le plus grand éloge; la vente dépassa le chiffre de 2,000 hectolitres.

Placée à côté de la cidrerie, l'exposition de MM. Simon frères, fabricants de pressoirs à Cherbourg, devait, par l'organisation d'un pressoir modèle, démontrer publiquement la fabrication du cidre; malheureusement cette magnifique installation n'a pu fonctionner, faute de force électrique.

Plusieurs wagons de pommes, qui avaient été achetés à cet effet par les comités, furent complètement perdus. Il est donc très regrettable que cette idée, qui complétait celle qu'on avait eue d'organiser la dégustation, n'ait pu être mise à exécution, car nous croyons qu'elle aurait été d'un grand intérêt pour le public.

Une batterie d'appareils de diffuseurs Briet, également destinée à fonctionner et devant démontrer la seconde forme de fabrication du cidre, «le cidre par diffusion», a subi le même sort que celui de pression et a dû rester inactive.

Lorsqu'on gravissait l'escalier qui était adossé à la cidrerie, on pouvait voir à droite, sur le grand palier, la remarquable exposition de M. Moulin, de Gournay-en-Braye, qui, par la sage et habile disposition des objets exposés, venait encore enrichir la belle ordonnance de la cidrerie.

Dans des vitrines élégantes et disposées avec goût, on pouvait remarquer de nom-

breux échantillons des meilleurs produits de nos plus importants cidriers et des principaux syndicats de France, parmi lesquels nous pouvons citer au premier rang comme ayant été les plus remarqués par la variété, la qualité et la quantité de leurs productions diverses, l'Union des sociétés d'agriculture du Calvados, les Syndicats de la Sarthe et de la Mayenne, etc.

IMPRIMERIE NATIONALE.

CHAPITRE VI.

EXAMEN DES PRODUITS EXPOSÉS. — CONCLUSION.

Les faits relatés dans les pages qui précèdent et les statistiques que nous avons présentées prouvent quelle a été l'importance de l'exposition de l'industrie cidricole en 1900. Cette importance est due non seulement au nombre, mais à la valeur des exposants qui n'ont pas négligé leurs efforts et leurs peines pour en rehausser l'éclat et dont les membres du Jury ont su reconnaître et apprécier le mérite en leur accordant les récompenses auxquelles ils avaient droit.

Mais si le succès des industries cidricoles doit être attribué à la multiplicité et à la qualité des exposants, il faut reconnaître que c'est surtout à la propagande du comité et aux efforts individuels de quelques-uns de ses membres qui ont beaucoup contribué à la réunion des principales maisons de fabrication et des collectivités de divers centres de production.

L'édification d'un pavillon spécial pour les industries cidricoles sur un emplacement aussi avantageux nous a certainement permis de donner plus de développement et de relief à l'exposition de nos produits.

Les exposants ont donc tiré profit de cette ingénieuse innovation, dont nous ne saurions trop féliciter les initiateurs.

D'un autre côté, si la création de ce pavillon a donné quelques soucis au président et au secrétaire du comité, ils ne doivent pas aujourd'hui regretter leurs peines, et, de concert avec leurs collègues de la Classe 62, ils reconnaîtront l'avantage qu'il y a eu à réunir ainsi dans une construction spéciale, par un groupement heureux, de nombreux et excellents produits et en attirant ainsi l'attention des visiteurs par la présentation des objets sous un meilleur aspect.

Enfin l'exposition de notre Pavillon de la cidrerie a permis aux producteurs et aux consommateurs venus des différents pays de faire la comparaison entre nos produits et ceux des nations étrangères, et en même temps de se rendre compte des besoins et des avantages qu'ils peuvent trouver, les uns pour leurs produits, les autres pour leur consommation.

Elle a eu également l'avantage de démontrer que, pour la plupart de nos produits, nous avons conservé la supériorité sur nos concurrents comme fabrication et comme qualité. Cependant nous avons pu constater qu'il nous manquait une plus grande connaissance des débouchés et une plus forte action dans la propagande; conditions essentielles de la vitalité de notre industrie et qui, jointes aux avantages que doivent donner les réductions que nous réclamons sur les taxes de douanes et sur les tarifs de transport des compagnies de chemins de fer, nous assureraient une suprématie incontestable.

Jamais nos expositions universelles n'avaient, dans la section des cidres et des poirés, groupé un aussi grand nombre d'exposants et réuni un aussi nombreux et aussi bel ensemble d'échantillons de toute sorte et de tous les pays.

Le nombre des exposants participant à ce concours, parmi lesquels figuraient plusieurs collectivités, s'élevait à 217, répartis de la façon suivante : France, 187 exposants; Indo-Chine, 2; Tunisie, 2; Allemagne, 6; Angleterre, 2; Bulgarie, 1; Danemark, 1; Espagne, 8; États-Unis, 2; Cuba, 1; Russie, 5.

A ce nombre il faut ajouter les membres du Jury qui ont également exposé leurs produits.

Le Jury a eu à examiner en cidres, poirés et eaux-de-vie de cidre environ 1,500 échantillons.

185 récompenses ont été accordées et se répartissent de la façon suivante : 17 médailles d'or, 68 médailles d'argent, 76 médailles de bronze, 24 mentions honorables, 6 membres du Jury et 7 experts hors concours.

Le nombre important de ces distinctions et la valeur des récompenses accordées témoignent des progrès accomplis dans cette industrie et de la qualité des produits.

La Normandie et la Bretagne ont participé dans la plus large mesure à l'Exposition de 1900, et le département du Calvados, qui en 1889 s'était presque complètement abstenu d'exposer, a certainement présenté en 1900 l'exposition cidricole la plus nombreuse et la plus intéressante.

L'Union des sociétés d'agriculture du Calvados, dont l'honorable président, M. le comte de Saint-Quentin, député, qui présentait une exposition organisée avec beaucoup de goût et de talent, par M. J.-B. Martin, expert du Jury, professeur d'agriculture à Caen et secrétaire de la société, a obtenu la médaille d'or, la plus haute récompense décernée aux cidres et aux eaux-de-vie de cidre.

Le groupe formé par l'Union se composait de 20 exposants :

MM. Vivien (Pierre), à Cesny-Bois-Helbont; Faucon Letellier, de Villers-Bocage, ont obtenu chacun une *médaille d'or*.

MM. Cantrel, Poplu, J. Burnel, J. Colleville, L. Debierre, Delamare, Gaillard, A. Gaillot, Gruyer, J. Guillot, A. Hausey, E. Labutte, A. Lévêque, E. Pagny, C. Pagny, et la Société d'agriculture de Bayeux, ont obtenu chacun une *médaille d'argent*.

MM. Letameur, Laisney, de Hayes, *médailles de bronze*.

M. Richard, à Sommervieu, *mention honorable*.

La Cidrerie et Distillerie du Domaine d'Orbiquet, par Orbec (Calvados), appartenant à M. E. Fournier, quoique de création récente (1896), est une des plus importantes de France et certainement une des mieux installées. M. Fournier s'est appliqué et s'applique encore journellement à perfectionner son outillage : aussi sa fabrication est très soignée, la pressuration précédée d'un tirage et d'un lavage des pommes et la levuration obtenue par ferments sélectionnés. La production est de 20,000 à 25,000 hectolitres de cidre et 250 hectolitres d'eau-de-vie.

Les cidres d'Orbiquet et la *grande fine normande* ont obtenu la *médaille d'or*.

M. Bures, de Caen, qui était membre du Jury, a également exposé d'excellents échantillons, et ses collègues, qui ont dégusté son eau-de-vie de cidre et sa liqueur de pommes, ont déclaré que ces produits étaient certainement appelés dans l'avenir à la plus haute récompense.

La maison de MM. Proux et Bourné, située à Saint-Jacques de Lisieux, une des plus importantes de la région, est outillée pour produire et loger de 10,000 à 15,000 hectolitres de cidre. Elle a soumis au Jury des cidres, poirés et eaux-de-vie de très bonne qualité, et il a justement apprécié la valeur de ces produits en lui décernant la *médaille d'or*.

La fabrique de M. Chapelain, de Mesnil-le-Guillaume (hors concours comme expert du Jury), aurait pu obtenir certainement la plus haute récompense s'il lui avait été possible de concourir.

Aussi M. Chapelain a-t-il été nommé chevalier du Mérite agricole à la suite de l'exposition.

Le domaine de Trianon, à Saint-Benoît d'Hébertot, appartenant à M. Leudet (hors concours en qualité d'expert du Jury), est un des mieux entretenus, et ses plants de pommiers produisent les fruits les plus recherchés de la contrée. Les cidres avaient obtenu la médaille d'or au concours agricole de 1896, et le Jury eût également décerné une médaille d'or à M. Leudet s'il avait pu concourir.

M. Lemariey, propriétaire à Hennequeville, était hors concours comme secrétaire du Jury.

MM. Bottentuit, à Pont-l'Évêque; Raphaël Cénéri, à Dozulé; A. Chevalier, à Lessart-le-Chêne; Casimir Quesnel, à Bonneville-la-Louvet; Viguier, au domaine de Beuzeval; Vimard, à Trouille-sur-Mer; Ideline, à Lessart-le-Chêne, ont obtenu chacun une *médaille d'argent*.

MM. Guibout Roux, à Danestal; Jourdain, à Ouilly-du-Houlley; Molinié frères, à Saint-Sever; Decoville, à Colombières; Leboeuf, à Combières, ont obtenu chacun une *médaille de bronze*.

Mme B. Bacon, à Bissières, une *mention honorable*.

La Société d'agriculture, du commerce et de l'industrie du département d'Ille-et-Vilaine, dont le siège social est à Rennes, a fait une exposition d'ensemble sous la présidence de M. Sirodot, le doyen honoraire de la Faculté des sciences de Rennes.

Cette exposition, très bien organisée par le secrétaire de la société M. Pic, réunissait environ 20 exposants,

Le Jury, à l'unanimité, a décerné à cette société la *médaille d'or* et les récompenses suivantes :

MM. J. Decré, P. Grosdoy, Tortelier ont reçu chacun une *médaille d'argent*.

MM. J. Butault, P. Couaran, Doudet, P. Hervoin, V. Chauvin, L. Chauvin, Frère Emery, Joseph Gillot ont reçu chacun une *médaille de bronze*.

MM. Baslé, Legendre, Peltier, Vaucelle et Boursier ont obtenu chacun une *mention honorable*.

Le Syndicat agricole et horticole de la Guerche-de-Bretagne, qui exposait sous forme de collectivité des cidres et des eaux-de-vie de cidre, a obtenu une *médaille d'or.*

Ce groupe formait 11 exposants : MM. Aubry, Bignon, Bigot, Desert, Desprès, Dutertre, Guillux, Heinry, Renon, Rupin, Toupon.

M. Fouquet, à Dinard-Saint-Euvejal, qui a exposé des cidres, a obtenu une *médaille d'argent.*

Frère Victorien, à Guipry, obtient une *médaille de bronze.*

La Sarthe. — Le Syndicat des agriculteurs de la Sarthe, dont le siège est au Mans, a présenté au Jury des échantillons de cidres et d'eaux-de-vie de cidre de 23 exposants et a obtenu la *médaille d'or.*

M. Boisseau, à Tullé, obtient une *médaille d'or.*

MM. H. Bellanger, L. Bellanger, Boblet, A. Bouleur, Edmond Saint-Père, Graffin, Mardesson ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

MM. Ch. Bellanger, Morin, L. Lallouet, Desjouis, Poisson, à Saint-Aigran; A. Poisson, Saint-Père, de Gesnes, Juigné, Ch. Laumonier, Ricordeau, P. Drouet, Poisson, à Marolles-lès-Braults, Lebouleux, ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

MM. E. Boul, F. Buard, Lebreton et Dagonneau ont obtenu chacun une *mention honorable.*

MM. Toublanc, fabricant au Mans, et Landais, fabricant à Fyé, ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

MM. Bresteau, à Fié, et H. Chambrier, à Dollon, ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

La Mayenne. — Le Comité départemental de la Mayenne a fait une très belle exposition d'ensemble, dans laquelle il a groupé les produits de cidres et eaux-de-vie de cidre de 32 exposants.

MM. Beauplet, Gondard Leguicheux, E. Marchand, P. Rézé, L. Rézé ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

MM. E. Bourneuf, T. Couet, P. Croyère, Deroiry, F. Deronanie, Dominique, L. Duval, Fournier, L. Gandon, Goussé, Landermaine, Lemesle, V. Marsollier, J. Priou, Félix Boivin, J. Rivière, Marignan, E. Trubert, G. Couet ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

MM. Jules Bourneuf, E. Bourneuf, L. Chopin, Daligault, Freulon, Goupil ont obtenu chacun une *mention honorable.*

La Manche. — La Société d'agriculture d'Avranches a présenté, au Jury de la Classe 62, 25 échantillons de cidre, et celui-ci a reconnu la qualité de ces produits, ainsi que les progrès obtenus par cette société, en lui attribuant une *médaille d'or.*

Cette exposition était organisée par M. Aubril, délégué de la société.

L'École d'agriculture de Sartilly a obtenu la *médaille d'argent,* et MM. Jeanne, de Cherbourg; de Lamotte Dioz, de Granville; Jules Huet, à Sourdeval, ont obtenu chacun une *médaille d'argent,*

MM. A. Genvresse, à la Haye-Pesnel; H. Baulin, à Jeulley; Martigny, à Val-Saint-Père; J.-B. Leclère, à Cherbourg; Leban, collaborateur de l'École de Sartilly, ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

M. le vicomte d'Avenel, propriétaire du château du Champ-du-Genet, était hors concours en sa qualité de membre du Jury et de président de la Section des cidres. Cette importante cidrerie, universellement connue, est une des plus remarquables par la perfection de son installation.

MM. Simon, de Cherbourg, ont apporté à l'exposition des cidres un concours très efficace et dont on ne saurait trop les remercier.

L'Eure. — Le Syndicat agricole de l'arrondissement de Bernay a exposé des cidres et des eaux-de-vie qui lui ont valu la *médaille d'or.*

MM. Alfred Enos, propriétaire récoltant, à Couches; E. Lemonnier, à Beuzeville; Ch. Foulongue, à La Haye-de-Calleville, ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

MM. Delaporte et Durand, Guersent, Schumann, Tinot, Ouin, Barbier ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

M. Eugène Lavalle, une *mention honorable.*

L'Union agricole de Saint-Ouen-de-Thouberville était hors concours, son administrateur, M. A. Power, étant membre du Jury. Il a été décerné à son collaborateur, M. Ch. Pageaud, une *médaille de bronze.*

La Société pomologique de Loudéac, le Syndicat pomologique de Chateaubriant, l'Association pomologique de Doullens ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

M. Rémy Le Mée, à Mérillac, une *mention honorable.*

La Seine-Inférieure. — Le département de la Seine-Inférieure était représenté par 7 exposants dont un, M. Louis Moulin, était hors concours comme membre du Jury.

L'exposition de M. Moulin, qui avait obtenu la *médaille d'or* en 1889, était située en haut de l'escalier de la Salle des fêtes, dans un décor très artistique et merveilleusement installé.

MM. Saintier et Rio ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

MM. Cherfils et Pougny ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

M. Guillemard, sénateur, une *mention honorable.*

Exposants isolés de départements divers. — MM. Roger, de la Borde (Maine-et-Loire); Modelet, d'Eure-et-Loir; Rotron frères, de l'Orne, ont obtenu chacun une *médaille d'or.*

MM. Ducret et Godard, des Ardennes; Pleuriot, de l'Orne, Fondeur, de l'Aisne;

Govin, Miossec, du Finistère; Chatel, de l'Orne; Breton, de la Seine; Colette, de l'Orne, ont obtenu chacun une *médaille d'argent.*

MM. Delacourt-Maillart, de la Somme; Delainé, de l'Aisne; Descours-Desacres, de Paris; Nouard, de la Marne; Onfray, de l'Orne; Paillart, de la Somme; Bruand, Doulay, Segouin, A. Sicot, Verhile, de France, ont obtenu chacun une *médaille de bronze.*

MM. Morand et Frire ont obtenu chacun une *mention honorable.*

COLONIES FRANÇAISES.

MM. Mamard-Toulza frères, à Dap-Cao; J. Buffa, à Tunis, médailles d'argent.

PAYS ÉTRANGERS.

Allemagne. — MM. Fromm (J.), de Francfort, hors concours; Rackles (Joh. G.), médaille d'or; Freyeisen frères, à Francfort-sur-le-Mein, médaille d'argent; Josti, à Berlin, médaille de bronze.

Bulgarie. — M. Gheorgoff (G.), à Pierdope, médaille de bronze.

Espagne. — MM. Perez (les fils de Pablo), à Colanga; Veretera y Cangas, à Gijon, médailles d'or; Arias-Nachon et Cie, à Infiesto (province de Viédo); Lacoiz-Quéta (Francisco), à Navarté; Oteiza (Felipe), à Iriarte; Urgoiti (Ricardo de), à Rentéria, médailles de bronze; Garcia (Arguelles Braga), à la Felguéra, mention honorable.

États-Unis. — Bolen and Byrne manufacturing Company, à New-York, médaille d'argent; Clarkville Cider Company, à Saint-Louis, mention honorable.

Cuba. — M. Quézada (Gonzalo), à la Havane, médaille d'argent.

Grande-Bretagne. — MM. Symons (John) and Co, limited, à Totnes (Devonshire), médaille d'argent; Ontario Brewers and Malaters' Association, médaille de bronze.

Russie. — M. Volkovinski, à Moscou, médaille d'or; École agricole d'Aumane; MM. Bogomoloff (Timothée), à Saint-Péterbourg, médailles d'argent; Gousarov (Siméon), à Pskow-Nowgorodskaïa; Miesskowsky, Russie, médailles de bronze.

Nous ne pouvons mieux conclure qu'en engageant nos compatriotes à mettre à profit les observations et les enseignements qu'ils ont pu recueillir en parcourant cette Exposition internationale, et à utiliser les informations et les renseignements que nous leur donnons dans cette étude, sur le commerce des cidres existant actuellement entre la France et les autres pays d'Europe, et sur les moyens de le développer encore davantage.

En donnant de l'extension à leurs affaires à l'étranger, ils serviront utilement leurs intérêts particuliers et, en même temps, par l'expansion qu'ils donneront au commerce français, ils serviront l'intérêt général de notre pays et feront œuvre de pur patriotisme.

Nous ajouterons, en terminant ce rapport, que des résultats obtenus dans le domaine des industries cidricoles il se dégageait actuellement une impression réconfortante que l'avenir saurait prochainement justifier.

TROISIÈME PARTIE.

BOISSONS GAZEUSES.

CHAPITRE PREMIER.

PRODUCTION ET OBSERVATIONS SUR LA FABRICATION.

L'exposition des boissons gazeuses de la Classe 62, superbement installée, a su intéresser le nombreux public qui se pressait autour de ses comptoirs, où fonctionnaient les types de machines les plus perfectionnées.

L'exploitation en France des eaux gazeuses remonte réellement à 1800.

L'invasion du choléra, en 1832, commença sa renommée.

Toutefois, jusqu'en 1845, les eaux gazeuses étaient considérées comme boissons médicamenteuses et ne se trouvaient que chez les pharmaciens.

Ce ne fut qu'en 1845, le 11 juillet, que le tribunal de première instance (procès Fèvre) déclara les pharmaciens mal fondés dans leurs prétentions de vouloir conserver l'exclusivité de la fabrication et de la vente des boissons gazeuses, et les condamna aux dépens.

La Cour royale confirma ce jugement.

A partir de cette époque, l'usage des eaux gazeuses se répandit rapidement et devint populaire.

On peut, à l'aide du tableau suivant, facilement se rendre compte, pour la France seulement, des progrès de cette industrie.

CONSOMMATION ANNUELLE, EN FRANCE, DES BOISSONS GAZEUSES ARTIFICIELLES EN SIPHONS OU BOUTEILLES.

ANNÉES.	PARIS.	PROVINCE.	TOTAL.
1832	//	//	500,000
1840	//	//	2,000,000
1851	//	//	5,000,000
1862	20,000,000	35,000,000	55,000,000
1867	25,000,000	45,000,000	70,000,000
1878	40,000,000	60,000,000	100,000,000
1889	75,000,000	100,000,000	175,000,000
1900	160,000,000	225,000,000	385,000,000

Des renseignements que nous n'osons garantir rigoureusement exacts donnent les chiffres suivants sur l'importance de cette industrie en Angleterre :

Nombre de fabricants : 4,600.

Personnel employé : 50,000.

Capitaux engagés : 500 millions de francs.

Les statistiques manquent totalement pour les autres pays.

La fabrication des eaux gazeuses est une industrie véritablement du siècle. Avant l'année 1800, nous ne trouvons guère que des essais de laboratoire, tendant surtout à reproduire les eaux naturelles de Seltz (duché de Nassau). Ce n'est qu'en 1790, à la suite des recherches de Lavoisier, que Gosse et Paul construisaient leur appareil intermittent, dit *système de Genève*. Cet appareil, exploité réellement vers 1800, comprimait à l'aide d'une pompe à main le gaz dans l'eau.

En 1830, l'ingénieur anglais Bramah inventait une pompe de compression refoulant ensemble l'eau et le gaz, et créa ainsi le premier appareil continu.

Ce perfectionnement facilita la fabrication des boissons gazeuses qui commencèrent alors à prendre une véritable extension, en 1832.

Savaresse, vers 1838, modifia les appareils intermittents, en apportant de grands perfectionnements, et son système est encore employé aujourd'hui, surtout dans la fabrication des vins mousseux.

L'appareil de Bramah fut repris par Ozouf, qui le modifia et le compléta.

Puis viennent les autres constructeurs français, Hermann-Lachapelle, Mondollot, Durafort et Guéret, qui transformèrent ces appareils et donnèrent un tel essor à l'industrie des eaux gazeuses qu'elle devint tout à fait populaire.

Depuis 1889, l'usage de l'acide carbonique liquide vint permettre de construire des appareils réduits et spéciaux pour la petite industrie.

Les eaux gazeuses furent, en premier lieu, exploitées en bouteilles, et ce ne fut qu'en 1837 que Savaresse inventa le premier siphon, qui fut construit en grès.

Vers 1850, Durafort fit les premiers siphons en verre blanc, tels que nous les voyons aujourd'hui.

La monture d'étain subit, peu à peu, certaines transformations jusqu'en 1889.

Depuis cette époque, elle est devenue à l'abri de toute critique par l'invention des têtes de siphons à garniture intérieure de porcelaine. Aujourd'hui, l'usage journalier des eaux gazeuses s'est répandu dans le monde entier et a pris une telle extension qu'on peut citer des maisons produisant annuellement, chacune, plus de 20 millions de bouteilles ou siphons.

Les principaux centres de production du matériel d'exploitation sont en Angleterre, en Amérique et surtout en France.

Le succès des eaux gazeuses devait forcément amener la création de petits appareils de ménage dits *gazogènes* et *seltzogènes*.

Les premiers appareils de ce genre furent ceux inventés par Fèvre et Briet, qui produisent leur gaz par l'emploi de l'acide tartrique et du bicarbonate de soude.

En 1889, ces appareils étaient encore les seuls employés. Depuis, de grands progrès furent réalisés. Le gaz chimiquement pur liquéfié put être emmagasiné dans de petits récipients d'acier et permit d'obtenir instantanément sur table toutes boissons gazeuses dans des appareils construits récemment et connus sous le nom de *sparklets* ou *petites bouteilles sodas* et *selsodon* ou *siphon de famille*.

TABLE DES MATIÈRES.

(Groupe X, Deuxième partie, Classes 60 à 62.)

Classe 60. — Vins et eaux-de-vie de vin.

I

Pages

Composition du Jury 3

Les boissons aux expositions universelles 9

Les vins à l'exposition de 1900 :

Caractéristique de l'Exposition des vins en 1900 : Union de la propriété et du commerce 11

Organisation de l'Exposition des vins et eaux-de-vie de 1900 au point de vue architectural 15

La production des vins en France :

Le rendement à l'hectare des départements français 39

La valeur des vins en France 41

Les vins artificiels 45

Statistique du commerce des vins et des eaux-de-vie 48

L'importation et l'exportation de nos vins 49

Les droits sur nos vins et eaux-de-vie dans nos colonies 53

Le régime douanier des vins et des eaux-de-vie 58

Les droits sur les vins et les eaux-de-vie à l'étranger 64

Les vins et les eaux-de-vie devant la législation sur les fraudes 69

La consommation des vins 79

Maladies de la vigne diminuant la qualité 83

La concurrence des cidres 84

La concurrence des bières 87

La consommation des spiritueux 88

Le vin et la médecine moderne 91

Le vin et la mode 94

La nouvelle législation du vin et des eaux-de-vie 96

La loi sur les octrois 103

Les tarifs de transport des vins 105

II

Les travaux du Jury :

La dégustation des vins et eaux-de-vie. Les récompenses. 111
L'analyse des vins et eaux-de-vie. 131

III

Les vins de France d'Algérie et de Tunisie :

1re région : Seine et Seine-et-Oise. 138
2e région : Champagne 140
3e région : Ardennes, Haute-Saône, Haute-Marne, Meurthe-et-Moselle 153
4e région : Bourgogne. 153
5e région : Ain, Jura. 177
6e région : Savoie 178
7e région : Provence, Dauphiné, Vivarais, Corse. 179
8e région : Languedoc, Roussillon 180
9e région : Haute-Garonne, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne. 198
10e région : Armagnac, Basses-Pyrénées. 202
11e région : Bordelais. 205
12e région : Charentes. 222
13e région : Deux-Sèvres, Vienne. 226
14e région : Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Sarthe 227
15e région : Touraine, Orléanais 231
16e région : Nièvre, Cantal, Indre, Puy-de-Dôme, Haute-Loire, Cher. 238
Algérie 240
Tunisie. 245

IV

Les vins de l'étranger :

Allemagne. 249
Autriche 268
Belgique. 271
Bosnie-Herzégovine. 273
Bulgarie 275
Croatie-Slavonie 275
Équateur. 275
République Argentine, Chili, Brésil. 275
Espagne 275
États-Unis 284
Grande-Bretagne, Australie, Canada. 288
Grèce. 291
Hongrie. 293
Italie. 297
Mexique 320
Pérou. 321
Portugal, Madère 321
République de Saint-Marin. 332
Roumanie. 332

Les vins de l'étranger (suite) :

Russie..... 340
Serbie..... 348
Suisse..... 349
Turquie..... 350

V

Les eaux-de-vie de vin :

Les Charentes..... 355
L'Armagnac..... 369
Eaux-de-vie diverses..... 371

Les eaux-de-vie de marc, Bourgogne..... 372

Les eaux-de-vie de l'étranger..... 376

Classe 61. — Sirops et liqueurs, alcools d'industrie.

Composition du Jury..... 383

L'alcool et les liqueurs..... 387

L'exposition centennale..... 401

Le motif principal..... 403

Le laboratoire modèle..... 405

La Classe 61..... 406

France..... 410

Les colonies françaises..... 416

Étranger..... 421

Tableau récapitulatif des récompenses..... 443

Classe 62. — Boissons diverses.

Composition du Jury..... 447

Avant-propos..... 449

I. — BIÈRES.

Chapitre Ier. Historique de la bière dans l'antiquité, le moyen âge et les temps modernes... 455
Chapitre II. Les progrès de la brasserie (1889-1900). Matières premières. Malterie. Brassage. Fermentation. Traitement de la bière..... 475
Chapitre III. La législation brassicole..... 483
Chapitre IV. Les écoles de brasserie (1889-1900)..... 497
Statistique..... 503
Chapitre V. La bière aux Expositions universelles de Paris..... 507
États exposants..... 510

II. — CIDRES.

Introduction 525
Chapitre Ier. Importance de la production des cidres en France depuis 1889. Importation. Exportation 528
Chapitre II. Les cidres à l'étranger. Production 532
Chapitre III. Progrès obtenus dans la fabrication depuis 1889. Théorie des ferments. Clarification 535
Chapitre IV. Le cidre et les tarifs de chemins de fer. Considérations 539
Chapitre V. Le Pavillon de la Cidrerie. Succès de la dégustation 540
Chapitre VI. Examen des produits exposés. Conclusion 542

III. — BOISSONS GAZEUSES.

Chapitre Ier. Production et observations sur la fabrication 549

Imprimerie nationale. — 7187-02.

Special
93-B10198
v. 10, pt. 2

THE GETTY CENTER
LIBRARY